叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 从我的厨房到你的厨房(to Your Kitchen From Mine) 000001

2. 从我的厨房到你的厨房(to Your Kitchen From Mine) 000002

3. 从我的厨房到你的厨房(to Your Kitchen From Mine) 000003

4. 从我的厨房到你的厨房(to Your Kitchen From Mine) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

从我的厨房到你的厨房(To Your Kitchen From Mine)

[tuː; tə][jʊr; jər] ['kɪtʃɪn] [frʌm; frəm] mine23

to	your	kitchen	from	mine23
到	你的	厨房	从	mine23

从我的厨房到你的厨房23

[juː; jʊ][ɑːr; ər] [waɪz] . . .

YOU	ARE	WISE	.	.	.
你	是	明智的	.	.	.

你很睿智.....

[tuː; tə] [tʃuːz] [ə; eɪ]['mɑːdərn][gæs][reɪndʒ][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ][ðə; ði][best] ['kʊkɪŋ]

to	choose	a	Modern	GAS	range	because	it	will	give	you	the	best	cooking
到	选择	一个	现代的	气体	范围	因为	它	将要	给	你	这	最好的	烹饪

[rɪ'zʌlts] ['pɑːsəb(ə)l] [waɪl] ['ædɪŋ] [nuː] ['bjuːti] [ænd; ənd] [kən'viːniəns] [tuː; tə][jʊr; jər] ['kɪtʃɪn] .

results	possible	while	adding	new	beauty	and	convenience	to	your	kitchen	.
结果	可能的	尽管	添加	新的	美丽	和	方便	到	你的	厨房	.

选择现代燃气灶，因为它能为您带来最佳的烹饪效果，同时为您的厨房增添美感和便利。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zaɪnd] [fɔːr; fər] [lɔːŋ] [laɪf][ænd; ənd][ðə; ði] ['iːzi] [ker] [ðæt] [ɪz][soʊ] ['nesəseri] [ɪn]

It	is	designed	for	long	life	and	the	easy	care	that	is	so	necessary	in
它	是	设计	为了	长的	生活	和	这	简单的	关心	那	是	所以	必要的	在

[tə'deɪz, 'tuːdeɪz] ['lɪvɪŋ] .

today's	living	.
今天的	活的	.

它专为延长使用寿命和方便保养而设计，这在当今生活中至关重要。

[ðə; ði][tɪps][ɑːn][reɪndʒ][juːz][ænd; ənd] [ker] [kæn; kən] [kiːp] [jʊr; jər][reɪndʒ] ['kʊkɪŋ] ['pɜːrfɪktli] [ænd; ənd]

The	tips	on	range	use	and	care	can	keep	your	range	cooking	perfectly	and
这	尖端	在	范围	使用	和	关心	能	保持	你的	范围	烹饪	完美	和

['lʊkɪŋ] [ɪts] [best] [fɔːr; fər] ['jɪrz] [tuː; tə] [kʌm] .

looking	its	best	for	years	to	come	.
寻找	它是	最好的	为了	年	到	来	.

掌握炉灶使用和保养技巧，可以让您的炉灶在未来几年内保持最佳烹饪效果和外观。

[ðɪs] ['bʊklət] [ɪz][ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][sʌm; səm][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][moʊst]['pɑːpjələr]['resəpɪz] .

This	booklet	is	a	collection	of	some	of	our	most	popular	recipes	.
这	小册子	是	一个	收藏	的	一些	的	我们的	最多	受欢迎的	食谱	.

这本小册子收录了我们一些最受欢迎的食谱。

[iːtʃ] [wʌn][hæz; həz] [bɪn] ['kerfəli] ['testɪd] [ɪn]['aʊər; ɑːr] ['kɪtʃɪn] — [wiː; wi][hoʊp] [ðeɪl] [biː; bi]

Each	one	has	been	carefully	tested	in	our	kitchen	—	we	hope	they'll	be
每个	一	有	到过	小心	测试	在	我们的	厨房	—	我们	希望	他们会	是

['feivərits] [ɪn][jʊr; jər] ['kɪtʃɪn] , [tuː] .

favorites	in	your	kitchen	,	too	.
收藏夹	在	你的	厨房	,	也	.

每一款产品都经过我们厨房的精心测试——我们希望它们也能成为您厨房的最爱。

[kɔːl] [jʊr; jər][gæs] ['kʌmpəni] [wen] ['nesəseri] [tuː; tə] [tʃek] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd]

Call	your	GAS	Company	when	necessary	to	check	the	temperature	and
称呼	你的	气体	公司	什么时候	必要的	到	查看	这	温度	和

[tuː; tə] [meɪk] ['eni] [reɪndʒ] [ə'dʒʌstmənts] .

to	make	any	range	adjustments	.
到	制作	任何	范围	调整	.

必要时请致电燃气公司检查温度并进行任何范围调整。

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] [tʃɑːrdʒ] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['sɜːrvɪs] .

There	**is**	**no**	**charge**	**for**	**this**	**service**	**.**
那里	是	不	收费	为了	这	服务	.

这项服务是免费的。

[pliːz] [kɔːl][ˌem 'iː] [ɪf] [aɪ][kæn; kən][help][juː; jʊ] .

Please	**call**	**me**	**if**	**I**	**can**	**help**	**you**	**.**
请	称呼	我	如果	我	能	帮助	你	.

如果您需要帮助，请随时联系我。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlweɪz][ə; eɪ] ['pleʒər] [tuː; tə][tɔːk][wɪð; wɪθ][juː; jʊ][ə'baʊt][jʊr; jər][gæs] [ə'plaɪənsɪz] .

It	**is**	**always**	**a**	**pleasure**	**to**	**talk**	**with**	**you**	**about**	**your**	**GAS**	**appliances**	**.**
它	是	总是	一个	乐趣	到	讲话	和	你	关于	你的	气体	电器	.

很高兴能和您讨论您的燃气设备问题。

[hoʊm] [ɪ'kɑːnəmɪst]

Home	**Economist**
家	经济学家

家庭经济学家

[jʊr; jər][gæs] COMPANY4

YOUR	**GAS**	**COMPANY4**
你的	气体	COMPANY4

您的燃气公司4

['kɑːntents]

CONTENTS
内容

内容

[ker] [ænd; ənd] ['kliːnɪŋ]

CARE	**AND**	**CLEANING**
关心	和	打扫

保养与清洁

[kʊk] Top7

Cook	**Top7**
厨师	Top7

烹饪排行榜7

Oven7

Oven7
Oven7

烤箱7

Broiler8

Broiler8
Broiler8

Broiler8

Accessories8

Accessories8
Accessories8

配件8

['kliːnɪŋ] Chart9

Cleaning	**Chart9**
打扫	Chart9

清洁图表9

[tɑːp][ʌv; əv] [reɪndʒ]

TOP	**OF**	**RANGE**
顶部	的	范围

顶级产品

[tɑːp] Burners10

Top	Burners10
顶部	Burners10

顶级燃烧器10

[ə; eɪ] [θɔːt] [ɔːr] [tuː] [əˈbaʊt] [ə; eɪ][pɑːt][ɔːr] Two11

A	Thought	or	Two	About	a	Pot	or	Two11
一个	想法	或者	二	关于	一个	锅	或者	Two11

关于一两罐水的一两点想法11

[ə; eɪ] [gaɪd] [fɔːr; fər] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] “ ['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn] ” -

A	Guide	for	Using	the	“	Burner	-	With	-	A	-	Brain	”	13
一个	指导	为了	使用	这	“	刻录机	-	和	-	一个	-	脑	”	-

“带大脑的燃烧器”使用指南13

['resəpɪz] [fɔːr; fər] “ ['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn] ” -

Recipes	for	“	Burner	-	With	-	A	-	Brain	”	17
食谱	为了	“	刻录机	-	和	-	一个	-	脑	”	-

“脑子进水的火炉”食谱17

Griddle20

Griddle20
Griddle20

网格20

['ʌv(ə)n]

OVEN
烤箱

烤箱

[bluː] [fleɪm] ['ʌv(ə)n] Tips22

Blue	Flame	Oven	Tips22
蓝色的	火焰	烤箱	Tips22

蓝焰烤箱使用技巧22

[juːz] [ʌv; əv] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] Foil22

Use	of	Aluminum	Foil22
使用	的	铝	Foil22

铝箔的使用22

[miːt] Probe23

Meat	Probe23
肉	Probe23

肉类探针23

[miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] ['roʊstɪŋ] Guide24

Meat	and	Poultry	Roasting	Guide24
肉	和	家禽	烘焙	Guide24

肉类和家禽烘烤指南24

['resəpɪz] [fɔːr; fər] Oven26

Recipes	for	Oven26
食谱	为了	Oven26

Oven26 的食谱

[loʊ] - ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['ʌv(ə)n] Control28

Low	-	Temperature	Oven	Control28
低的	-	温度	烤箱	Control28

低温烤箱控制28

[kiːp] - [wɔːrm] ['temprətʃəz] [fɔːr; fər]['ʌv(ə)n] - [kʊkt] Foods30

Keep	-	Warm	Temperatures	For	Oven	-	Cooked	Foods30
保持	-	温暖的	温度	为了	烤箱	-	煮熟	Foods30

烤箱烹饪食物的保温温度30

[kiːp] - [wɔːrm] ['temprətʃəz] [fɔːr; fər][tɑːp] - ['bɜːrnər] - [kʊkt] Foods31

Keep	-	Warm	Temperatures	For	Top	-	Burner	-	Cooked	Foods31
保持	-	温暖的	温度	为了	顶部	-	刻录机	-	煮熟	Foods31

炉灶烹饪食物的保温温度31

[tuː; tə] [θɔː] ['froʊz(ə)n] Foods31

To	Thaw	Frozen	Foods31
到	解冻	冷冻	Foods31

解冻冷冻食品31

['proʊgræmd] Cooking32

Programmed	Cooking32
程序	Cooking32

程序化烹饪32

['proʊgræmd] ['ʌv(ə)n] Meals34

Programmed	Oven	Meals34
程序	烤箱	Meals34

烤箱程序餐34

['siːkrɪts] [ʌv; əv] ['betər] Baking38

Secrets	of	Better	Baking38
秘密	的	更好的	Baking38

烘焙秘诀38

['brɔɪlər]

BROILER

肉鸡

肉鸡

['dʒen(ə)rəl] ['brɔɪlɪŋ] Tips40

General	Broiling	Tips40
一般的	烤制	Tips40

烧烤通用技巧40

[ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlɪŋ] Guide41

Infrared	Broiling	Guide41
红外线的	烤制	Guide41

红外线烧烤指南41

[ˌriː'hiːtɪŋ] [fuːd] [ɪn][ðə; ði][ˌɪnfrə'red] Broiler42

Reheating	Food	in	the	Infrared	Broiler42
再加热	食物	在	这	红外线的	Broiler42

用红外线烤炉重新加热食物42

[kən'venʃən(ə)l] ['brɔɪlɪŋ] [gaɪd] [fɔːr; fər] ['ʌðər] Foods42

Conventional	Broiling	Guide	For	Other	Foods42
传统的	烤制	指导	为了	其他	Foods42

其他食物的常规烧烤指南42

['brɔɪlər] Recipes43

Broiler	Recipes43
肉鸡	Recipes43

肉鸡食谱43

[roʊ'tɪsəri]

ROTISSERIE

烤肉架

烤肉店

[roʊ'tɪsəri] Tips45

Rotisserie	Tips45
烤肉架	Tips45

烤肉架小贴士45

[kən'venʃən(ə)l] ['bɜ:rnər] [roʊ'tɪsəri] Guide46

Conventional	**Burner**	**Rotisserie**	**Guide46**
传统的	刻录机	烤肉架	Guide46

传统燃烧器旋转烤肉架指南46

[ˌɪnfrə'red] ['bɜ:rnər] [roʊ'tɪsəri] Guide47

Infrared	**Burner**	**Rotisserie**	**Guide47**
红外线的	刻录机	烤肉架	Guide47

红外线燃烧器烤肉架指南47

['kɪtʃɪn] [tɔ:k]

KITCHEN	**TALK**
厨房	讲话

厨房闲聊

['kʊkɪŋ] [tɜ:rmz] [ænd; ənd] Methods48

Cooking	**Terms**	**and**	**Methods48**
烹饪	条款	和	Methods48

烹饪术语和方法48

['meʒərɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] Way49

Measuring	**the**	**Right**	**Way49**
测量	这	正确的	Way49

正确的测量方法49

['kɑ:mən] [kæn; kən][ænd; ənd][dʒɑ:r] Sizes50

Common	**Can**	**and**	**Jar**	**Sizes50**
常见的	能	和	罐	Sizes50

常见罐头和瓶子尺寸50

['sʌbstitju:tiŋ] Ingredients516

Substituting	**Ingredients516**
替换	Ingredients516

替换成分516

[ker] [ænd; ənd] ['kli:nɪŋ]

CARE	**AND**	**CLEANING**
关心	和	打扫

保养与清洁

[ju:; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] [jʊr; jər][gæs] [reɪndʒ] [ɪz][æz; əz] ['i:zi] [tu:; tə] [ker] [fɔ:r; fər][æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][ju:z]

You	**will**	**find**	**that**	**your**	**Gas**	**Range**	**is**	**as**	**easy**	**to**	**care**	**for**	**as**	**it**	**is**	**to**	**use**
你	将要	寻找	那	你的	气体	范围	是	作为	简单的	到	关心	为了	作为	它	是	到	使用

.

:

.

你会发现，你的燃气灶不仅使用方便，保养也同样简单。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [sə'dʒestʃənz] [wɪl] [help] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] ['lʊkɪŋ] — [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] — [laɪk] [nu:] .

The	**following**	**suggestions**	**will**	**help**	**keep**	**it**	**looking**	**—**	**and**	**cooking**	**—**	**like**	**new**	**.**
这	下列的	建议	将要	帮助	保持	它	寻找	—	和	烹饪	—	喜欢	新的	.

以下建议将有助于保持它的外观和烹饪效果都像新的一样。

[rɪ'membər] , [gʊd] [ker] [mi:nz] [lɔ:ŋgər] [wer] [ænd; ənd]['mæksɪməm] [gʊd] ['sɜ:rvɪs] [frʌm; frəm] ['eni]

Remember	**,**	**good**	**care**	**means**	**longer**	**wear**	**and**	**maximum**	**good**	**service**	**from**	**any**
记住	,	好的	关心	方法	更长	穿	和	最大限度	好的	服务	从	任何

['haʊshoʊld] [ə'plaɪəns] .

household	**appliance**	**.**
家庭	器具	.

记住，良好的保养意味着家用电器能够延长使用寿命并发挥最大效用。

[æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [prɪ'venʃn] :

AN	OUNCE	OF	PREVENTION	:
一个	盎司	的	预防	:

预防胜于治疗:

[wʌn] . [juːz] [kə'rekt] [fleɪm] [saɪz] .

1	.	Use	correct	flame	size	.
1	.	使用	正确的	火焰	尺寸	.

1. 使用正确的火焰大小。

[ə; eɪ] [fleɪm] [wɪtʃ] [ɪz] [tuː] [haɪ] [wɪl] [kɔːz] ['spætəriŋ] [ænd; ənd]['spɪlˌoʊvərz] .

A	flame	which	is	too	high	will	cause	spattering	and	spillovers	.
一个	火焰	哪个	是	也	高的	将要	原因	飞溅	和	溢出效应	.

火焰过高会导致飞溅和溢出。

['ɔːlsoʊ] , [ə'vɔɪd] ['əuvəˌfiliŋ] [juː'tensɪlz] . [ˌtuː'tuː] .

Also	,	avoid	overfilling	utensils	.	2	.
还	,	避免	溢出	餐具	.	2	.

此外，还要避免餐具装得太满。2.

[bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [juː'tensɪlz]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔːr][ɑːn][ə; eɪ] ['sɜːrfɪs] ['bɜːrnər] ,

Before	putting	utensils	into	the	oven	or	on	a	surface	burner	,
前	推杆	餐具	进入	这	烤箱	或者	在	一个	表面	刻录机	,

在将餐具放入烤箱或炉灶上之前，

[biː; bi] [ʃʊr] [ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][pæn][ɪz] ['θɜːrəli] [kliːn] . [θriː] .

be	sure	outside	of	pan	is	thoroughly	clean	.	3	.
是	当然	外部	的	平底锅	是	彻底	干净的	.	3	.

确保锅的外侧彻底清洁。3.

[taɪm] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpɜ'eɪʃənz] ['prɑːpərli] , [ænd; ənd][juːz] [kə'rekt] ['temprətʃəz] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] ,

Time	cooking	operations	properly	,	and	use	CORRECT	TEMPERATURES	for	roasting	,
时间	烹饪	运营	适当地	,	和	使用	正确的	温度	为了	烘焙	,

['beɪkɪŋ] [ænd; ənd] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər] ['kʊkɪŋ] .

baking	and	thermostatic	top	burner	cooking	.
烘烤	和	恒温	顶部	刻录机	烹饪	.

烹饪操作要掌握好时间，烘烤、焙烤和恒温炉灶烹饪要使用正确的温度。

[ðɪs] [wɪl] [nɑːt]['oʊnli] [gɪv] [juː; jʊ] ['betər] ['kʊkɪŋ] [rɪ'zʌlts] ,

This	will	not	only	give	you	better	cooking	results	,
这	将要	不是	仅有的	给	你	更好的	烹饪	结果	,

这不仅能让你获得更好的烹饪效果，

[bʌt; bət]['ɔːlsoʊ] [ɪ'lɪmɪneɪt] [ðə; ði][ˌpɑːsə'bɪlətɪ][ʌv; əv]['spɪlˌoʊvərz][ænd; ənd][hɑːrd] - [tuː; tə] - [kliːn] [pænz] .

but	also	eliminate	the	possibility	of	spillovers	and	hard	-	to	-	clean	pans	.
但	还	排除	这	可能性	的	溢出效应	和	难的	-	到	-	干净的	平底锅	.

[fɔːr] .

4	.
4	.

同时也消除了溢出和难以清洗的锅具的可能性。4.

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ker] ['regjələrli] [kiːps] [ə; eɪ][reɪndʒ][laɪk] [nuː] [ænd; ənd][ɪz] [mʌtʃ] ['iziə] [ðæn; ðən] ['weɪtɪŋ]

A	little	care	regularly	keeps	a	range	like	new	and	is	much	easier	than	waiting
一个	小的	关心	经常	保持	一个	范围	喜欢	新的	和	是	很多	更轻松	比	等待

[ʌn'tɪl] [steɪnz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ɑːn][ænd; ənd][ə; eɪ]['meɪdʒər] ['kliːnɪŋ] [dʒɑːb][ɪz] ['nesəseri] .

until	stains	are	cooked	on	and	a	major	cleaning	job	is	necessary	.
直到	污渍	是	煮熟	在	和	一个	主要的	打扫	工作	是	必要的	.

定期稍加保养就能让炉灶保持如新，这比等到污渍烧焦需要大修时再进行清洁要容易得多。

[ɔːl] ['sɜˑːfəsəz, 'sɜˑːfəsɪz][kæn; kən] ['seɪfli] [biː; bi] [wɑːʃt] [wɪð; wɪθ][dɪ'tɜːrdʒənt][ænd; ənd][hɑːt]['wɔːtər] .

All	surfaces	can	safely	be	washed	with	detergent	and	hot	water	.
全部	表面	能	安全	是	洗过	和	洗涤剂	和	热的	水	.

所有表面均可使用洗涤剂和热水安全清洗。

[tuː; tə] [rɪˈteɪn] [ðə; ði] [əˈrɪdʒən(ə)l] [əˈpɪrəns] , [rɪns] [ænd; ənd] [weɪp] [ˈsɜːfəsəz, ˈsɝːfəsɪz] [draɪ] [ˈæftər]
To **retain** **the** **original** **appearance** **,** **RINSE** **and** **wipe** **surfaces** **dry** **after**
到 保持 这 原来的 外貌 , 冲洗 和 擦拭 表面 干燥 后
[ˈwɑːʃɪŋ] . [faɪv] .
washing **.** **5** **.**
洗涤 . 5 .

为保持原有外观，清洗后请冲洗并擦干表面。5.

[tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [faɪn] [ˈpɔːrsəlɪn] [ɪˈnæm(ə)l] [ænd; ənd] [ˈpɑːlɪʃt] [ˈmet(ə)l] [ˈfɪnɪʃɪz] [friː] [ʌv; əv] [ˈskrætʃɪz]
To **keep** **the** **fine** **porcelain** **enamel** **and** **polished** **metal** **finishes** **free** **of** **scratches**
到 保持 这 美好的 瓷 搪瓷 和 抛光 金属 完成 自由的 的 划痕
,
,
,

为了保持精美的瓷釉和抛光金属表面不被刮伤，

[əˈvɔɪd] [ðə; ði] [juːz] [ʌv; əv] [ˈgrɪti] ,
avoid **the** **use** **of** **gritty** **,**
避免 这 使用 的 粗粝的 ,

避免使用粗糙的，

[hɑːrʃ] [ˈklenzəz] [ænd; ənd] [əˈbreɪsɪvz] [wɪtʃ] [ɪn] [taɪm] [teɪk] [əˈweɪ] [ðə; ði] [ˈʃaɪni] [nuː] [ˈfɪnɪʃ] . [sɪks] .
harsh **cleansers** **and** **abrasives** **which** **in** **time** **take** **away** **the** **shiny** **new** **finish** **.** **6** **.**
残酷的 清洁剂 和 磨料 哪个 在 时间 拿 离开 这 闪亮的 新的 结束 . 6 .

刺激性强的清洁剂和研磨剂会逐渐磨损表面，使其失去光泽。6.

[ɪf] [ˈæsɪd] [fuːdz] [sʌtʃ] [æz; əz] [fruːt] [dʒuːsiz] , [ˈvɪnɪgər] , [ˈkɔːfi] , [tiː] [ɔːr] [mɪlk] [ɑːr; ər] [spɪld] [ɑːn] [ðə; ði]
If **acid** **foods** **such** **as** **fruit** **juices** **,** **vinegar** **,** **coffee** **,** **tea** **or** **milk** **are** **spilled** **on** **the**
如果 酸 食物 这样的 作为 水果 果汁 , 醋 , 咖啡 , 茶 或者 牛奶 是 洒了 在 这
[reɪndʒ] ,
range **,**
范围 ,

如果酸性食物，例如果汁、醋、咖啡、茶或牛奶，洒在炉灶上，

[weɪp] [ðem; ðəm] [ɔːf] [ɪˈmiːdiətli] [tuː; tə] [gɑːrd] [əˈgenst] [ˈpɜːrmənənt] [dɪsˌkʌləˈreɪʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈfɪnɪʃ]
wipe **them** **off** **immediately** **to** **guard** **against** **permanent** **discoloration** **of** **the** **finish**
擦拭 他们 离开 立即地 到 警卫 反对 永恒的 变色 的 这 结束
. [ˈsɛvən] .
: **7** **:**
. 7 .

立即擦掉，以防止表面永久性变色。7.

[ˈnevər] [pleɪs] [ɪkˈstriːmli] [hɑːt] [juːˈtensɪlz] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈpɔːrsəlɪn] [ˈfɪnɪʃt] [ˈeriəz] .
Never **place** **extremely** **hot** **utensils** **on** **the** **porcelain** **finished** **areas** **.**
绝不 地方 极其 热的 餐具 在 这 瓷 完成的 区域 .

切勿将过热的器具直接放在瓷质表面上。

[ðə; ði] [paʊnd] [ʌv; əv] [kjʊr] : [wʌn] .
THE **POUND** **OF** **CURE** **:** **1** **.**
这 磅 的 治愈 : 1 .

一磅治愈之道：1.

[ɪf] [ðer; ðər] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈspɪloʊvər] [wen] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ɪz] [wɔːrm] ,
If **there** **is** **a** **spillover** **when** **the** **range** **is** **warm** **,**
如果 那里 是 一个 溢出效应 什么时候 这 范围 是 温暖的 ,

如果在温暖的环境中发生溢出，

[waɪp] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [draɪ] [klɔːθ] [ɔːr] [ˈpeɪpər] [ˈtaʊəl] .
wipe **off** **with** **a** **dry** **cloth** **or** **paper** **towel** **.**
擦拭 离开 和 一个 干燥 布 或者 纸 毛巾 .

用干布或纸巾擦拭干净。

['æftər][ðə; ði][reɪndʒ][ɪz] [kuːl] , ['fɪnɪʃ] ['kliːnɪŋ] [wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ][maɪld][soʊp] ,

After	the	range	is	cool	,	finish	cleaning	with	warm	water	and	a	mild	soap	,
后	这	范围	是	凉爽的	,	结束	打扫	和	温暖的	水	和	一个	温和的	肥皂	,

待炉灶冷却后，用温水和温和的肥皂彻底清洁。

[ɔːr] [wɑːʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][səˈluːʃ(ə)n][ʌv; əv][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kwɔːrt]

or	wash	with	a	solution	of	3	tablespoons	baking	soda	dissolved	in	1	quart
或者	洗	和	一个	解决方案	的	3	汤匙	烘烤	苏打	溶解	在	1	夸脱

[ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] .

of	warm	water	.
的	温暖的	水	.

或者用 3 汤匙小苏打溶于 1 夸脱温水中的溶液清洗。

[rɪns] [ɪn] [klɪr] [wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][draɪ][wɪð; wɪθ][sɔːft] [klɔːθ] . [ˌtuːˈtuː] .

Rinse	in	clear	warm	water	and	dry	with	soft	cloth	.	2	.
冲洗	在	清除	温暖的	水	和	干燥	和	柔软的	布	.	2	.

用温水冲洗，然后用软布擦干。2.

['nevər] [skreɪp] ['sɜːfəsəz, 'sɝːfəsɪz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] ['ɑːbdʒekt] [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [naɪf] [ɔːr]['reɪzər] [bleɪd]

Never	scrape	surfaces	with	a	sharp	object	such	as	a	knife	or	razor	blade
绝不	刮	表面	和	一个	锋利的	目的	这样的	作为	一个	刀	或者	剃刀	刀刃

.

:
.

切勿使用刀或剃须刀片等锋利物品刮擦表面。

[ɪn][moʊst]['keɪsɪz] ,

In	most	cases	,
在	最多	案例	,

大多数情况下，

['ɔːrd(ə)neri] [steɪnz] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][reɪndʒ][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ænd; ənd]

ordinary	stains	can	be	removed	from	the	range	with	baking	soda	and
普通的	污渍	能	是	已移除	从	这	范围	和	烘烤	苏打	和

[ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] .

a	damp	cloth	.
一个	潮湿	布	.

炉灶上的普通污渍可以用小苏打和湿布去除。

[ɪf] [ðə; ði][steɪn] [pruːvz] [tuː; tə][biː; bi] ['stʌbərn] , [juːz][ə; eɪ][maɪld] ['klenzər] [sʌtʃ] [æz; əz][bɔːn] - [ɑːˈmiː] ,

If	the	stain	proves	to	be	stubborn	,	use	a	mild	cleanser	such	as	Bon	-	Ami	,
如果	这	弄脏	证明	到	是	固执的	,	使用	一个	温和的	洁面乳	这样的	作为	邦	-	阿米	,

如果污渍难以去除，请使用温和的清洁剂，例如 Bon-Ami。

[bæb] - [oʊ] , [ɔːr]['sɪmələr] ['klenzəz] . [θriː] .

Bab	-	O	,	or	similar	cleansers	.	3	.
巴布	-	哦	,	或者	相似的	清洁剂	.	3	.

Bab-O 或类似清洁剂。3.

[ɪn][moʊst]['keɪsɪz] , [ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [wɪl] [waɪp][ðə; ði] [kroʊm] ['sɜːrfɪs] [kliːn] .

In	most	cases	,	a	damp	cloth	will	wipe	the	chrome	surface	clean	.
在	最多	案例	,	一个	潮湿	布	将要	擦拭	这	铬合金	表面	干净的	.

大多数情况下，用湿布擦拭即可将镀铬表面清洁干净。

[juːz] ['eni] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] [gʊd] [kroʊm] ['klinərz] [ɪf] [ðə; ði][steɪnz] [pruːv] [tuː; tə][biː; bi]

Use	any	one	of	the	many	good	chrome	cleaners	if	the	stains	prove	to	be
使用	任何	一	的	这	许多	好的	铬合金	清洁工	如果	这	污渍	证明	到	是

['stʌbərn] . [fɔːr] .

stubborn	.	4	.
固执的	.	4	.

如果污渍顽固难除，可以使用市面上众多优质铬清洁剂中的任何一种。4.

[ɔ:l] [rɪ'mu:vəbl] [pɑ:rts] ([ɪk'sept] [ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm]) [wɪl] [kli:n] [mɔ:r] ['i:zəli] [ɪf] [soʊkt] [ɪn]

All	removable	parts	(	except	aluminum	)	will	clean	more	easily	if	soaked	in
全部	可拆卸的	部分	(	除了	铝	)	将要	干净的	更多的	容易地	如果	浸泡过	在

[ə'moʊniə] [ænd; ənd][hɑ:t]['wɔ:tər] ([fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] [tu:; tə][ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts]) [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['aʊərz] .

ammonia	and	hot	water	(	4	tablespoons	to	2	quarts	)	for	a	few	hours	.
氨	和	热的	水	(	4	汤匙	到	2	夸脱	)	为了	一个	很少	小时	.

[faɪv] .

5	.
5	.

所有可拆卸部件（铝制部件除外）浸泡在氨水和热水（4 汤匙氨水兑 2 夸脱热水）中几个小时后，会更容易清洗干净。

5.

[ɪf] [fu:d] [spɪlz] ['oʊvər][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][tu:; tə][stɑ:p] [smoʊk] [ænd; ənd]['oʊdər] .

If	food	spills	over	in	the	oven	,	sprinkle	with	salt	to	stop	smoke	and	odor	.
如果	食物	溢出物	超过	在	这	烤箱	,	撒	和	盐	到	停止	抽烟	和	气味	.

如果食物溢出烤箱，撒上盐可以止住冒烟和异味。

[kli:n] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] ['fɪnɪʃt] ['beɪkɪŋ] .

Clean	as	soon	as	finished	baking	.
干净的	作为	很快	作为	完成的	烘烤	.

烘焙完成后立即清洗。

['feɪljər] [tu:; tə][du:][soʊ] [meɪ] [rɪ'zʌlt] [ɪn][ə; eɪ] ['pɜ:rmənəntli] ['pɪtɪd] ['sɜ:rfɪs] . ['sɛvən]

Failure	to	do	so	may	result	in	a	permanently	pitted	surface	.	7
失败	到	做	所以	可能	结果	在	一个	永久的	凹坑	表面	.	7

否则可能会导致表面永久性凹坑。7

[kʊk] [tɑ:p]

COOK	TOP
厨师	顶部

灶台

['bɝ:nɝz]

BURNERS
燃烧器

燃烧器

['bɝ:nɝz] [kæn; kən][bi:; bi] [waɪpt] [ɔ:f] [wɪ'ðaʊt] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][reɪndʒ] .

Burners	can	be	wiped	off	without	removing	them	from	the	range	.
燃烧器	能	是	擦拭	离开	没有	移除	他们	从	这	范围	.

无需将炉灶从炉灶上取下，即可擦拭燃烧器。

[haʊ'evər] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [rɪ'mu:vəbl] [fɔ:r; fər][æn; ən] [ə'keɪʒən(ə)l] ['θɜ:roʊ] ['wɑ:ʃɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][sə'lu:ʃ(ə)n]

However	,	they	are	removable	for	an	occasional	thorough	washing	in	a	solution
然而	,	他们	是	可拆卸的	为了	一个	偶然	彻底	洗涤	在	一个	解决方案

[ʌv; əv][dɪ'tɜ:rdʒənt]['wɔ:tər] .

of	detergent	water	.
的	洗涤剂	水	.

但是，它们可以拆卸下来，以便偶尔用洗涤剂水溶液彻底清洗。

[rɪ'mu:v] ['stʌbərn] [spɑ:ts][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔ:θ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .

Remove	stubborn	spots	with	a	damp	cloth	and	baking	soda	.
消除	固执的	地点	和	一个	潮湿	布	和	烘烤	苏打	.

用湿布蘸小苏打去除顽固污渍。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][æn; ən] [ɪn'vɜ:rtɪd] [pə'zɪʃ(ə)n] [ɪn][ə; eɪ][wɔ:rm]['ʌv(ə)n][tu:; tə][bi:; bi] [draɪd] .

They	may	be	placed	in	an	inverted	position	in	a	warm	oven	to	be	dried	.
他们	可能	是	放置	在	一个	倒	位置	在	一个	温暖的	烤箱	到	是	干燥	.

可以将它们倒置放入温暖的烤箱中烘干。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt] [ˈnesəseri] [tuː; tə][bɔɪl] [ˈbɝːnɝz] .

It	is	not	necessary	to	boil	burners	.
它	是	不是	必要的	到	熬	燃烧器	.

无需将炉灶烧开。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə][fɪt] [ˈbɝːnɝz] [sɪˈkjʊrli] [bæk] [ˈɪntuː] [pleɪs] .

Be	sure	to	fit	burners	securely	back	into	place	.
是	当然	到	合身	燃烧器	安全地	后退	进入	地方	.

务必将燃烧器牢固地安装回原位。

[ˈbɜːrnər] [pɔːrts]

BURNER	PORTS
刻录机	端口

燃烧器端口

[tuː; tə] [kliːn] [tɑːp][ˈbɜːrnər][pɔːrts] ,

To	clean	top	burner	ports	,
到	干净的	顶部	刻录机	端口	,

清洁顶部燃烧器喷嘴，

[juːz][ə; eɪ][paɪp] [ˈkliːnər] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [ˈdɪpt] [ɪn] [əˈmoʊniə] [ɔːr][ə; eɪ][ˈwaɪər] ,

use	a	pipe	cleaner	which	has	been	dipped	in	ammonia	or	a	wire	,
使用	一个	管道	清洁工	哪个	有	到过	浸入	在	氨	或者	一个	金属丝	,

使用浸过氨水的管道清洁刷或金属丝，

[sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [ˈstreɪtnd] [aʊt][ˈpeɪpər][klɪp] [ˈræðər] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [ˈtuːθpɪk] [wɪtʃ] [kʊd; kəd]

such	as	a	straightened	out	paper	clip	rather	than	a	toothpick	which	could
这样的	作为	一个	拉直	出去	纸	夹子	相当	比	一个	牙签	哪个	可以

[breɪk] [ɔːf][ænd; ənd] [ˈfɜːrðər] [klɑːg][ðə; ði][pɔːrts] .

break	off	and	further	clog	the	ports	.
休息	离开	和	更远	阻塞	这	端口	.

例如，可以使用拉直的回形针，而不是牙签，因为牙签可能会断裂并进一步堵塞端口。

[ˌθɜːrməˈstætɪk] [ˈsensɪŋ] [dɪˈvaɪs]

THERMOSTATIC	SENSING	DEVICE
恒温	传感	设备

热敏传感装置

[ˈkʊkɪŋ] [ɪz] [ˈkerfriː] [ænd; ənd] [ˈækjərət] [ɪf] [ðə; ði] [ˈsensɪŋ] [dɪˈvaɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌθɜːrməˈstætɪk] [tɑːp]

Cooking	is	carefree	and	accurate	if	the	sensing	device	of	the	thermostatic	top
烹饪	是	畅快	和	准确的	如果	这	传感	设备	的	这	恒温	顶部

['bɜːrnər][ɪz] [kept] [kliːn] .

burner	is	kept	clean	.
刻录机	是	保留	干净的	.

如果恒温炉灶的感应装置保持清洁，烹饪就会轻松精准。

['sɪmpli] [waɪp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ɔːr] [rɪˈmuːv] ['stʌbərn] [spɑːts][wɪð; wɪθ] ['soʊpləs] , [faɪn] [stiːl]

Simply	wipe	with	a	damp	cloth	or	remove	stubborn	spots	with	SOAPLESS	,	fine	steel
简单地	擦拭	和	一个	潮湿	布	或者	消除	固执的	地点	和	无皂	,	美好的	钢

[wʊl] .

wool	.
羊毛	.

只需用湿布擦拭即可，或者用无皂细钢丝绒去除顽固污渍。

['dʒen(ə)rəli][ðə; ði] ['sensɪŋ] [dɪˈvaɪsɪz][duː][nɑːt][lɪft] [aʊt] , [haʊˈevər] , [ðer; ðər][ɑːr; ər] [ɪkˈsepʃənz] .

Generally	the	sensing	devices	do	not	lift	out	,	however	,	there	are	exceptions	.
一般来说	这	传感	设备	做	不是	举起	出去	,	然而	,	那里	是	例外情况	.

一般情况下，传感装置不会脱落，但也有例外。

[rɪˈfɜːr] [tuː; tə][jʊr; jər][reɪndʒ] [ˌmænjəˈfæktʃɝɝz] ['mænjuəl][fɔːr; fər][spəˈsɪfɪk] [ɪnˈstrʌkʃ(ə)nz] .

Refer	to	your	range	manufacturer's	manual	for	specific	instructions	.
参考	到	你的	范围	制造商的	手动的	为了	具体的	指示	.

请参阅您炉灶制造商的使用手册以获取具体说明。

['bɜːrnər] [boʊlz] , [grɪdz] , [drɪp] [treɪz]
BURNER BOWLS , GRIDS , DRIP TRAYS
刻录机 碗 , 网格 , 滴 托盘

燃烧器碗、炉架、滴油盘

['bɜːrnər] [boʊlz] , [grɪdz] [ænd; ənd] [drɪp] [treɪz] [kæn; kən] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [sɪŋk] .
Burner bowls , grids and drip trays can be removed for washing at the sink .
刻录机 碗 , 网格 和 滴 托盘 能 是 已移除 为了 洗涤 在 这 下沉 .

炉灶碗、炉架和滴水盘都可以拆卸下来，在水槽中清洗。

[wɑːʃ] [wɪð; wɪθ] [maɪld] [dɪ'tɜːrdʒənt] [ænd; ənd] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Wash with mild detergent and hot water .
洗 和 温和的 洗涤剂 和 热的 水 .

用温和的洗涤剂和热水清洗。

[ɪf] [ɪ'speʃəli] [sɔɪld] , [soʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [sə'luːʃ(ə)n] [ʌv; əv] [hɑːt] [ə'moʊniə] ['wɔːtər] .
If especially soiled , soak in a solution of hot ammonia water .
如果 尤其 脏的 , 浸泡 在 一个 解决方案 的 热的 氨 水 .

如果特别脏，可以用热氨水溶液浸泡。

[rɪ'muːv] ['stʌbərn] [spɑːts] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [klɔːθ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .
Remove stubborn spots with a damp cloth and baking soda .
消除 固执的 地点 和 一个 潮湿 布 和 烘烤 苏打 .

用湿布蘸小苏打去除顽固污渍。

['bɜːrnər] [kən'troʊl]
BURNER CONTROL
刻录机 控制

燃烧器控制

['bɜːrnər] [kən'troʊl] [nɑːbz] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvəbl] .
Burner control knobs are removable .
刻录机 控制 旋钮 是 可拆卸的 .

燃烧器控制旋钮是可拆卸的。

[biː; bi] [ʃʊr] [kən'troʊl] [ɪz] [ɪn] [ɔːf] [pə'zɪʃ(ə)n] [bɪ'fɔːr] [rɪ'muːvɪŋ] [nɑːb] .
Be sure control is in OFF position before removing knob .
是 当然 控制 是 在 离开 位置 前 移除 旋钮 .

拆卸旋钮前，请务必确保控制开关处于关闭位置。

[ɪf] [nɑːbz] [duː] [nɑːt] [rɪ'muːv] ['iːzəli] ,
If knobs do not remove easily ,
如果 旋钮 做 不是 消除 容易地 ,

如果旋钮不容易拆卸，

[slaɪd] [ə; eɪ] [dɪʃ] ['taʊəl] [ɔːr] [klɔːθ] ['ʌndər] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [nɑːb] ; [ɪn'sɜːrkl] [ðə; ði] [nɑːb] [ænd; ənd] [pʊl] .
slide a dish towel or cloth under the edge of the knob ; encircle the knob and pull .
滑动 一个 盘子 毛巾 或者 布 在下面 这 边缘 的 这 旋钮 ; 包围 这 旋钮 和 拉 .

将一块抹布或抹布塞到旋钮边缘下方；绕住旋钮并向外拉。

[wɑːʃ] [wɪð; wɪθ] [maɪld] [dɪ'tɜːrdʒənt] [ænd; ənd] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Wash with mild detergent and hot water .
洗 和 温和的 洗涤剂 和 热的 水 .

用温和的洗涤剂和热水清洗。

['ʌv(ə)n]
OVEN
烤箱

烤箱

['ʌv(ə)n] [ɪn'tɪrɪər]
OVEN **INTERIOR**
烤箱 内部的

烤箱内部

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ɪn'tɪrɪər] [ænd; ənd][ɔ:l] [rɪ'mu:vəbl] [pɑ:rts] [kli:n] [mʌtʃ] ['iziə] [ɪf] [ə; eɪ] [smɔ:l] [dɪʃ] [ʌv; əv]
The **oven** **interior** **and** **all** **removable** **parts** **clean** **much** **easier** **if** **a** **small** **dish** **of**
这 烤箱 内部的 和 全部 可拆卸的 部分 干净的 很多 更轻松 如果 一个 小的 盘子 的
[ˌʌndaɪ'lu:tɪd] ['haʊshoʊld] [ə'moʊniə] [ɪz] [ə'laʊd] [tu:; tə][stænd][ɪn][ˌaɪ 'ti:][fɔ:r; fər] ['sevrəl] ['aʊərz][ɔ:r]
undiluted **household** **ammonia** **is** **allowed** **to** **stand** **in** **it** **for** **several** **hours** **or**
未稀释的 家庭 氨 是 允许 到 站立 在 它 为了 一些 小时 或者
[ˌoʊvər'naɪt] ['praɪər][tu:; tə] ['wɑ:ʃɪŋ] .
overnight **prior** **to** **washing** **.**
过夜 事先的 到 洗涤 .

如果在清洗前，将一小碟未稀释的家用氨水放入烤箱内部和所有可拆卸部件中浸泡几个小时或过夜，则烤箱内部和所有可拆卸部件会更容易清洁。

[ɪn][moʊst]['keɪsɪz] , ['kli:nɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [kəm'pli:tɪd] [wɪð; wɪθ][hɑ:t] ['soʊpi] ['wɔ:tər] .
In **most** **cases** **,** **cleaning** **can** **be** **completed** **with** **hot** **soapy** **water** **.**
在 最多 案例 , 打扫 能 是 完全的 和 热的 肥皂泡 水 .

大多数情况下，用热肥皂水即可完成清洁。

['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɔ:r][ə; eɪ][maɪld] ['klenzər] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ɑ:n] ['stʌbərn] [spɑ:ts][ænd; ənd] [steɪnz] .
Baking **soda** **or** **a** **mild** **cleanser** **can** **be** **used** **on** **stubborn** **spots** **and** **stains** **.**
烘烤 苏打 或者 一个 温和的 洁面乳 能 是 用过的 在 固执的 地点 和 污渍 .

对于顽固污渍，可以使用小苏打或温和的清洁剂。

[soʊp] [fɪld] [sti:l] [wʊl] [pædz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪf] [wel] ['mɔɪsnd] [ænd; ənd] [ju:st] ['dʒentli] .
Soap **filled** **steel** **wool** **pads** **may** **be** **used** **if** **well** **moistened** **and** **used** **gently** **.**
肥皂 已填 钢 羊毛 垫子 可能 是 用过的 如果出色地 湿润 和 用过的 轻轻地 .

可以使用浸有肥皂的钢丝绒垫，但需充分润湿并轻柔使用。

['teflɑ:n] - [laɪnd]['ʌv(ə)n] :
Teflon **-** **lined** **oven** **:**
特氟龙 - 衬里 烤箱 :

特氟龙内衬烤箱：

[rɪ'fɜ:r] [tu:; tə][reɪndʒ] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['bʊklət] .
Refer **to** **range** **manufacturer's** **instruction** **booklet** **.**
参考 到 范围 制造商的 操作说明 小册子 .

请参阅炉灶制造商的使用说明书。

['ʌv(ə)n] ['wɪndoʊz]
OVEN **WINDOWS**
烤箱 视窗

烤箱窗

['ʌv(ə)n] ['wɪndoʊz] [ɑ:r; ər][nɑ:t] [rɪ'mu:vəbl] [ɪn][moʊst]['reɪndʒɪz] .
Oven **windows** **are** **not** **removable** **in** **most** **ranges** **.**
烤箱 视窗 是 不是 可拆卸的 在 最多 范围 .

大多数炉灶的烤箱门窗是不可拆卸的。

[wɑːʃ] [ɪn] [pleɪs] [wɪð; wɪθ][maɪld][dɪˈtɜːrdʒənt][ænd; ənd]['wɔːtər][ɔːr][ə; eɪ][səˈluːʃ(ə)n][ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

Wash	**in**	**place**	**with**	**mild**	**detergent**	**and**	**water**	**or**	**a**	**solution**	**of**	**baking**	**soda**
洗	在	地方	和	温和的	洗涤剂	和	水	或者	一个	解决方案	的	烘烤	苏打

[ænd; ənd]['wɔːtər] ([θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tuː; tə][wʌn][kʌp]['wɔːtər]) .

and	**water**	**(**	**3**	**tablespoons**	**to**	**1**	**cup**	**water**	**)**	**.**
和	水	(	3	汤匙	到	1	杯子	水	)	.

用温和的洗涤剂和水或小苏打和水的溶液（3汤匙小苏打兑1杯水）进行原地清洗。

['ʌv(ə)n] [dɔːz]

OVEN	**DOORS**
烤箱	门

烤箱门

['ʌv(ə)n] [dɔːz] [ɑːr; ər] [rɪˈmuːvəbl] [ɑːn][sʌm; səm]['reɪndʒɪz][fɔːr; fər] ['iːzi] ['kliːnɪŋ] .

Oven	**doors**	**are**	**removable**	**on**	**some**	**ranges**	**for**	**easy**	**cleaning**	**.**
烤箱	门	是	可拆卸的	在	一些	范围	为了	简单的	打扫	.

部分炉灶的烤箱门是可拆卸的，方便清洁。

['ɔːlsoʊ] , [wʌns] [rɪˈmuːvd] , ['ækses] [tuː; tə][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ɪnˈtɪriər] [ɪz] ['iːzi] .

Also	**,**	**once**	**removed**	**,**	**access**	**to**	**the**	**oven**	**interior**	**is**	**easy**	**.**
还	,	一次	已移除	,	使用权	到	这	烤箱	内部的	是	简单的	.

此外，一旦拆下，就很容易进入烤箱内部。

[rɪˈfɜːr] [tuː; tə][jʊr; jər][reɪndʒ] [ˌmænjəˈfæktʃɚɝz] ['mænjuəl] [rɪˈgɑːrdɪŋ] [ðɪs] ['fiːtʃər] .

Refer	**to**	**your**	**range**	**manufacturer's**	**manual**	**regarding**	**this**	**feature**	**.**
参考	到	你的	范围	制造商的	手动的	关于	这	特征	.

有关此功能，请参阅您炉灶制造商的使用手册。

['ʌv(ə)n] ['bɑːtəm]

OVEN	**BOTTOM**
烤箱	底部

烤箱底部

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['bɑːtəm] [ænd; ənd]['ʌv(ə)n] [ræks] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [rɪˈmuːvd] [fɔːr; fər] ['kliːnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði]

The	**oven**	**bottom**	**and**	**oven**	**racks**	**are**	**easily**	**removed**	**for**	**cleaning**	**at**	**the**
这	烤箱	底部	和	烤箱	货架	是	容易地	已移除	为了	打扫	在	这

[sɪŋk][ɪn][maɪld][dɪˈtɜːrdʒənt][ænd; ənd]['wɔːtər] .

sink	**in**	**mild**	**detergent**	**and**	**water**	**.**
下沉	在	温和的	洗涤剂	和	水	.

烤箱底部和烤架可以轻松拆卸，以便在水槽中用温和的清洁剂和水进行清洗。

[ɪf] ['nesəseri] , [kliːn] [wɪð; wɪθ][faɪn] [stiːl] [wʊl] [pædz] , [rɪns] [wel] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] .

If	**necessary**	**,**	**clean**	**with**	**fine**	**steel**	**wool**	**pads**	**,**	**rinse**	**well**	**and**	**wipe**	**dry**	**.**
如果	必要的	,	干净的	和	美好的	钢	羊毛	垫子	,	冲洗	出色地	和	擦拭	干燥	.

如有必要，可用细钢丝绒垫清洁，彻底冲洗并擦干。

[biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [rɪˈpleɪs] [ɪn] [kəˈrekt] [pəˈzɪʃ(ə)n][fɔːr; fər]['iːv(ə)n] [hiːt] [ˌdɪstrɪˈbjuːʃ(ə)n] . [eɪt]

Be	**sure**	**to**	**replace**	**in**	**correct**	**position**	**for**	**even**	**heat**	**distribution**	**.**	**8**
是	当然	到	代替	在	正确的	位置	为了	甚至	热	分配	.	8

务必将其重新安装到正确位置，以确保均匀受热。8

[miːt] [proʊb]

MEAT	**PROBE**
肉	探测

肉类探针

[ə; eɪ] [miːt] [proʊb] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [ɪˈmɜːrst] [ɪn]['wɔːtər] [wen] [kliːnd] .

A	**meat**	**probe**	**should**	**not**	**be**	**immersed**	**in**	**water**	**when**	**cleaned**	**.**
一个	肉	探测	应该	不是	是	沉浸式	在	水	什么时候	已清洗	.

清洗肉类温度探针时，不应将其浸入水中。

[waɪp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [klɔːθ] .

Wipe	with	a	damp	cloth	.
擦拭	和	一个	潮湿	布	.

用湿布擦拭。

[ə; eɪ] [miːt] [proʊb] [ɪz] [ə; eɪ] ['delɪkət] ['ɪnstrəmənt] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [ə'bjuːzd] .

A	meat	probe	is	a	delicate	instrument	which	should	not	be	abused	.
一个	肉	探测	是	一个	精美的	乐器	哪个	应该	不是	是	受虐	.

肉类探针是一种精密仪器，不应滥用。

[wen] [ˌdiskə'nektiŋ] [ðə; ði] [proʊb] ['æftər] ['kʊkɪŋ] ,

When	disconnecting	the	probe	after	cooking	,
什么时候	断开连接	这	探测	后	烹饪	,

烹饪结束后断开探针时，

[græsp] [ðə; ði] [plʌg] [ɑːn] [wʌn] [end] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɑːlɪd] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [proʊb] [ɑːn] [ðə; ði] ['ʌðər] [end]

grasp	the	plug	on	one	end	and	the	solid	part	of	the	probe	on	the	other	end
抓牢	这	插头	在	一	结尾	和	这	坚硬的	部分	的	这	探测	在	这	其他	结尾

.

:

.

一手握住插头，一手握住探针的固体部分。

[duː] [nɑːt] [pʊl] [ɑːn] [ðə; ði] ['keɪb(ə)l] [æt; ət] ['eni] [taɪm] .

DO	NOT	PULL	ON	THE	CABLE	AT	ANY	TIME	.
做	不是	拉	在	这	电缆	在	任何	时间	.

任何时候都不要拉扯电缆。

['ɔːlsoʊ] , [ðə; ði] [miːt] [proʊb] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [stɔːrd] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɔːr] ['ʌðər] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ðə; ði]

Also	,	the	meat	probe	should	not	be	stored	in	the	oven	or	other	parts	of	the
还	,	这	肉	探测	应该	不是	是	存储	在	这	烤箱	或者	其他	部分	的	这

[reɪndʒ] .

range	.
范围	.

此外，肉类温度探针不应存放在烤箱或炉灶的其他部分。

[sɪns] [ðə; ði] [proʊb] [kʊd; kəd] [bɪ'kʌm] [dɪ'fektɪv] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪk'spoʊzd] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ɔːr] ['oʊvər] ,

Since	the	probe	could	become	defective	if	it	is	exposed	to	350	degrees	or	over	,
自从	这	探测	可以	变得	有缺陷的	如果	它	是	裸露	到	-	学位	或者	超过	,

如果探头暴露在 350 度或更高的温度下，可能会出现故障。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stɔːrd] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

it	should	be	stored	at	room	temperature	.
它	应该	是	存储	在	房间	温度	.

应在室温下保存。

['brɔɪlər]

BROILER
肉鸡

肉鸡

['brɔɪlər] [pæn] ['kliːnɪŋ] [kæn; kən] [biː; bi] ['minimaizd] [baɪ] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn] [bɪ'fɔːr]

Broiler	pan	cleaning	can	be	minimized	by	removing	the	broiler	pan	BEFORE
肉鸡	平底锅	打扫	能	是	最小化	经过	移除	这	肉鸡	平底锅	前

['priːhiːtiŋ] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] .

preheating	broiler	compartment	.
预热	肉鸡	隔间	.

在预热烤炉室之前取出烤盘，可以最大限度地减少烤盘的清洁工作。

[koʊld] [fuːd] [pleɪst] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['brɔɪlər] [pæn] [wɪl] [stɪk] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pleɪst] [ɪn] [ðə; ði] ['brɔɪlər] .

Cold	food	placed	on	a	hot	broiler	pan	will	stick	before	it	is	placed	in	the	broiler	.
寒冷的	食物	放置	在	一个	热的	肉鸡	平底锅	将要	戳	前	它	是	放置	在	这	肉鸡	.

冷的食物放在热的烤盘上，还没放进烤箱烤就容易粘盘。

['æftər] [fuːd] [ɪz] [kʊkt] , [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn][frʌm; frəm] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt]

After	**food**	**is**	**cooked**	**,**	**remove**	**it**	**AND**	**the**	**broiler**	**pan**	**from**	**broiler**	**compartment**
后	食物	是	煮熟	,	消除	它	和	这	肉鸡	平底锅	从	肉鸡	隔间

.

:

.

食物煮熟后，将食物和烤盘一起从烤箱中取出。

['drɪpɪŋ] [wɪl] [beɪk] [ɑːn][ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn] [ɪf] [left] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] .

Drippings	**will**	**bake**	**on**	**the**	**broiler**	**pan**	**if**	**left**	**in**	**a**	**hot**	**broiler**	**compartment**	**.**
滴落物	将要	烤	在	这	肉鸡	平底锅	如果	左边	在	一个	热的	肉鸡	隔间	.

如果将滴落的油脂留在高温的烤箱烤架内，油脂会粘在烤盘上烤焦。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [fuːd] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn] [pɔːr] [ɔːf] [griːs] .

As	**soon**	**as**	**food**	**has**	**been**	**removed**	**from**	**the**	**broiler**	**pan**	**pour**	**off**	**grease**	**.**
作为	很快	作为	食物	有	到过	已移除	从	这	肉鸡	平底锅	倒	离开	润滑脂	.

食物从烤盘中取出后，立即倒掉油脂。

['sprɪŋk(ə)l][pæn][ænd; ənd][ɪn'sɜːrt][wɪð; wɪθ][soʊp] ['paʊdər] [ɔːr]['lɪkwɪd][dɪ'tɜːrdʒənt][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]

Sprinkle	**pan**	**and**	**insert**	**with**	**soap**	**powder**	**or**	**liquid**	**detergent**	**and**	**cover**	**with**
撒	平底锅	和	插入	和	肥皂	粉末	或者	液体	洗涤剂	和	覆盖	和

[ə; eɪ][hɑːt][dæmp] [klɔːθ] [ɔːr] [wet] ['peɪpər] ['tauəlz] .

a	**hot**	**damp**	**cloth**	**or**	**wet**	**paper**	**towels**	**.**
一个	热的	潮湿	布	或者	湿的	纸	毛巾	.

在锅底和内胆上撒上肥皂粉或洗涤剂，然后用热的湿布或湿纸巾盖住。

['drɪpɪŋ] [wɪl] [stiːm] [ænd; ənd]['luːs(ə)n] [waɪl] [ðə; ði] [miːl] [ɪz] ['biːɪŋ] [sɜːrvd] .

Drippings	**will**	**steam**	**and**	**loosen**	**while**	**the**	**meal**	**is**	**being**	**served**	**.**
滴落物	将要	蒸汽	和	松开	尽管	这	一顿饭	是	存在	服务	.

上菜过程中，滴落的油脂会蒸腾并融化。

[ə; eɪ] ['soʊpi] [faɪn] [stiːl] [wʊl] [pæd] [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [juːst] [ɪf] ['niːdɪd] .

A	**soapy**	**fine**	**steel**	**wool**	**pad**	**may**	**also**	**be**	**used**	**if**	**needed**	**.**
一个	肥皂泡	美好的	钢	羊毛	软垫	可能	还	是	用过的	如果	需要	.

必要时也可以使用蘸有肥皂水的细钢丝绒垫。

[duː][nɑːt]['kʌvər] ['brɔɪlər] [pæn][ɪn'sɜːrt][wɪð; wɪθ][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] ['dʊrɪŋ] ['brɔɪlɪŋ] .

Do	**not**	**cover**	**broiler**	**pan**	**insert**	**with**	**aluminum**	**foil**	**during**	**broiling**	**.**
做	不是	覆盖	肉鸡	平底锅	插入	和	铝	挫败	期间	烤制	.

烤制过程中，请勿用铝箔覆盖烤盘内胆。

[griːs] [mʌst; məst][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][drɪp] [θruː] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn][ɪn'sɜːrt]['ɪntuː][ðə; ði] ['loʊər] [pæn] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hiːt] .

Grease	**MUST**	**be**	**allowed**	**to**	**drip**	**through**	**the**	**broiler**	**pan**	**insert**	**into**	**the**	**lower**	**pan**	**away**	**from**	**the**	**heat**	**.**
润滑脂	必须	是	允许	到	滴	通过	这	肉鸡	平底锅	插入	进入	这	降低	平底锅	离开	从	这	热	.

必须让油脂从烤盘内衬滴入远离热源的下层烤盘中。

[æk'sesəri]

ACCESSORIES

配件

配件

[roʊ'tɪsəri]

ROTISSERIE

烤肉架

烤肉店

[roʊ'tɪsəri] [wɪð; wɪθ]['bɜːrnər] [ə'bʌv] [fuːd] : [juːz] ['brɔɪlər] [pæn] [wɪ'ðaʊt] [ɪn'sɜːrt][æz; əz][ə; eɪ][drɪp][pæn] .

Rotisserie	**with**	**burner**	**above**	**food**	**:**	**Use**	**broiler**	**pan**	**without**	**insert**	**as**	**a**	**drip**	**pan**	**.**
烤肉架	和	刻录机	多于	食物	:	使用	肉鸡	平底锅	没有	插入	作为	一个	滴	平底锅	.

带燃烧器的旋转烤架（位于食物上方）：使用不带内衬的烤盘作为滴油盘。

[kiːp] [æt; ət] [liːst] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn][pæn][tuː; tə] [ɪ'lɪmɪneɪt] ['spætərɪŋ] [ʌv; əv] ['beɪstɪŋ] ['sɔːsɪz]

Keep	at	least	½	inch	of	water	in	pan	to	eliminate	spattering	of	basting	sauces
保持	在	至少	½	英寸	的	水	在	平底锅	到	排除	飞溅	的	涂抹	酱汁

[ænd; ənd][tuː; tə][eɪd] ['kliːnɪŋ] .

and	to	aid	cleaning	.
和	到	援助	打扫	.

锅中至少要留有半英寸的水，以防止酱汁飞溅，并有助于清洗。

[roʊ'tɪsəri] [wɪð; wɪθ][ˌɪndə'rekt] [hiːt] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n]['bɜːrnər] :

Rotisserie	with	indirect	heat	from	oven	burner	:
烤肉架	和	间接	热	从	烤箱	刻录机	:

利用烤箱燃烧器间接加热的旋转烤肉架：

['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] [roʊ'tɪsəri] [pæn][ɪz][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] [wen] ['juːzɪŋ] [ðɪs] [taɪp] [roʊ'tɪsəri] .

Water	in	the	rotisserie	pan	is	not	recommended	when	using	this	type	rotisserie	.
水	在	这	烤肉架	平底锅	是	不是	受到推崇的	什么时候	使用	这	类型	烤肉架	.

使用这种类型的烤肉机时，不建议在烤肉盘中加水。

[sɪns] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fuːd] [ænd; ənd][ðə; ði]['bɜːrnər] — [ðer; ðər][ɪz] [tuː] [mʌtʃ]

Since	the	water	is	between	the	food	and	the	burner	—	there	is	too	much
自从	这	水	是	之间	这	食物	和	这	刻录机	—	那里	是	也	很多

['stiːmɪŋ] .

steaming	.
蒸煮	.

由于水在食物和炉灶之间，所以蒸汽太多。

[ɪn'sted] , ['krʌmp(ə)l][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [roʊ'tɪsəri] [pæn][tuː; tə] [kætʃ]

Instead	,	crumple	aluminum	foil	and	place	in	rotisserie	pan	to	catch
反而	,	皱巴巴	铝	挫败	和	地方	在	烤肉架	平底锅	到	抓住

['drɪpɪŋ] [ænd; ənd][help] [rɪ'duːs] ['spætərɪŋ] . [naɪn]

drippings	and	help	reduce	spattering	.	9
滴落物	和	帮助	减少	飞溅	.	9

相反，可以将铝箔揉成团，铺在烤肉盘里，用来接住滴落的油脂，减少飞溅。9

['grɪdl]

GRIDDLE
烤盘

煎锅

[tuː; tə] [kiːp] [ə; eɪ] ['gliːmɪŋ] ['grɪdl] ,

To	keep	a	gleaming	griddle	,
到	保持	一个	闪闪发光	烤盘	,

为了保持烤盘光亮如新，

[tɜːrn][ɔːf][ðə; ði] [fleɪm] [wen] ['kʊkɪŋ] [ɪz] ['fɪnɪʃt] [ænd; ənd][waɪp][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [wɪð; wɪθ]['peɪpər]

turn	off	the	flame	when	cooking	is	finished	and	wipe	the	surface	with	paper
转动	离开	这	火焰	什么时候	烹饪	是	完成的	和	擦拭	这	表面	和	纸

['tauəlz] .

towels	.
毛巾	.

烹饪结束后关火，用纸巾擦拭表面。

[wen] [kuːl] , [wɑːʃ] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['soʊpi]['wɔːtər] ([nɑːt] [sɪn'θetɪk] [dɪ'tɜːrdʒənt]) , [rɪns] [ænd; ənd][draɪ]

When	cool	,	wash	with	hot	soapy	water	(	not	synthetic	detergent	)	,	rinse	and	dry
什么时候凉爽的		,	洗	和	热的	肥皂泡	水	(	不是	合成的	洗涤剂	)	,	冲洗	和	干燥

['θɜːrəli] .

thoroughly	.
彻底	.

冷却后，用热肥皂水（不要用合成洗涤剂）清洗，冲洗干净并彻底晾干。

[ə'vɔɪd] ['juːzɪŋ][ə; eɪ]['soʊdə][ɔːr]['ælkəlaɪn] ['kliːnər] .

Avoid	**using**	**a**	**soda**	**or**	**alkaline**	**cleaner**	**.**
避免	使用	一个	苏打	或者	碱性	清洁工	.

避免使用小苏打或碱性清洁剂。

[tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] ['fɪnɪʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['grɪdl] ['nevər] [skreɪp] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [naɪvz] [ɔːr] ['ʌðər] [ʃɑːrp] ['ɑːbdʒekts] .

To	**preserve**	**the**	**finish**	**of**	**the**	**griddle**	**never**	**scrape**	**it**	**with**	**knives**	**or**	**other**	**sharp**	**objects**	**.**
到	保存	这	结束	的	这	烤盘	绝不	刮	它	和	刀具	或者	其他	锋利的	对象	.

为了保护烤盘的表面，切勿用刀或其他锋利的物体刮擦它。

[ˌoʊvər'hiːtɪŋ] [ɔːr] ['sʌd(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['tʃeɪndʒɪz] [kæn; kən] ['dæmɪdʒ] [ə; eɪ] ['grɪdl] .

Overheating	**or**	**sudden**	**temperature**	**changes**	**can**	**damage**	**a**	**griddle**	**.**
过热	或者	突然	温度	变化	能	损害	一个	烤盘	.

过热或温度骤变都会损坏烤盘。

['teflɑːn] : [rɪ'fɜːr] [tuː; tə] [ˌmænjə'fæktʃɝɝz] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] .

Teflon	**:**	**Refer**	**to**	**manufacturer's**	**instructions**	**.**
特氟龙	:	参考	到	制造商的	指示	.

特氟龙：请参考制造商的说明。

[laɪt] [bʌlbz]

LIGHT	**BULBS**
光	灯泡

灯泡

[ɪf] ['ʌv(ə)n] [laɪt] [niːdz] [ri'pleisin] , [bai] [ə; eɪ] - [wɑːt] [hiːt] [rɪ'zɪstənt] [læmp] ([nɑːt][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] [laɪt] [bʌlb]) .

If	**oven**	**light**	**needs**	**replacing**	**,**	**buy**	**a**	**40**	**watt**	**Heat**	**Resistant**	**lamp**	**(**	**not**	**an**	**ordinary**	**light**	**bulb**	**)**	**.**
如果	烤箱	光	需求	替换	,	买	一个	-	瓦	热	抵抗的	灯	(	不是	一个	普通的	光	电灯泡	)	.

如果烤箱灯需要更换，请购买 40 瓦耐热灯泡（而不是普通灯泡）。

[tɜːrn] [laɪt] [swɪtʃ] [tuː; tə] [ɔːf] [pə'zɪʃ(ə)n] , ['kʌvər][oʊld][læmp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][draɪ] [klɔːθ] [ænd; ənd] [ˌʌn'skruː] ;

Turn	**light**	**switch**	**to**	**OFF**	**position**	**,**	**cover**	**old**	**lamp**	**with**	**a**	**dry**	**cloth**	**and**	**unscrew**	**;**
转动	光	转变	到	离开	位置	,	覆盖	老的	灯	和	一个	干燥	布	和	拧开	;

将灯开关拨到"OFF"位置，用干布盖住旧灯泡并拧下；

[rɪ'pleɪs] [wɪð; wɪθ] [nuː] [wʌn] .

replace	**with**	**new**	**one**	**.**
代替	和	新的	一	.

换成新的。

[wen] ['kliːnɪŋ] , [duː][nɑːt] [tʌtʃ] [hɑːt][læmp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][wet] [klɔːθ] ; [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [breɪk] .

When	**cleaning**	**,**	**do**	**not**	**touch**	**hot**	**lamp**	**with**	**a**	**wet**	**cloth**	**;**	**it**	**may**	**break**	**.**
什么时候	打扫	,	做	不是	触碰	热的	灯	和	一个	湿的	布	;	它	可能	休息	.

清洁时，请勿用湿布触摸高温的灯具，否则可能会损坏。

['kliːnɪŋ] [tʃɑːrt]

CLEANING	**CHART**
打扫	图表

清洁图表

[mə'tɪriəl] [ɔːr] ['fɪnɪʃ] [reɪndʒ] [pɑːrt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [sɔɪl]

MATERIAL	**OR**	**FINISH**	**RANGE**	**PART**	**TO**	**REMOVE**	**SOIL**
材料	或者	结束	范围	部分	到	消除	土壤

去除土壤的材料或表面处理范围部件

['pɔːrsəlɪn] [ɪ'næm(ə)l] [kʊk] [tɑːp]

Porcelain	Enamel	Cook	Top
瓷	搪瓷	厨师	顶部

搪瓷灶台

[dɔːr] [ænd; ənd] [saɪd] ['pænlz]

Door	and	Side	Panels
门	和	边	面板

门板和侧板

['bɜːrnər] [grɪdz]

Burner	Grids
刻录机	网格

燃烧器格栅

['bɜːrnər] [boʊlz] [dɪ'tɜːrdʒənt] [ɔːr] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ([θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

Burner	Bowls	Detergent	OR	baking	soda	(	3	Tbsp	.
刻录机	碗	洗涤剂	或者	烘烤	苏打	(	3	汤匙	.

燃烧器碗清洁剂或小苏打（3 汤匙）

[tuː; tə] [wʌn] [kjuː'tiː] . ['wɔːtər]) [ænd; ənd] [hɑːt] ['wɔːtər]

to	1	qt	.	water	)	and	hot	water
到	1	qt	.	水	)	和	热的	水

加 1 夸脱水）和热水

['ʌv(ə)n] [in'tiəriəz]

Oven	Interiors
烤箱	室内

烤箱内部

['brɔɪlər] [pæn] [dɪ'tɜːrdʒənt] [ɔːr] [ə'moʊniə] [ænd; ənd] [hɑːt] ['wɔːtər]

Broiler	Pan	Detergent	OR	ammonia	and	hot	water
肉鸡	平底锅	洗涤剂	或者	氨	和	热的	水

烤盘清洁剂或氨水和热水

['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [ɪn'tɪriər] [soʊp] [fɪld] [stiːl] [wʊl] [pæd] [wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] ['wɔːtər]

Broiler	Compartment	Interior	Soap	filled	steel	wool	pad	with	plenty	of	water
肉鸡	隔间	内部的	肥皂	已填	钢	羊毛	软垫	和	很多	的	水

烤肉室内部：装满肥皂的钢丝绒垫，并加足量水

['ʌv(ə)n] [ræks] [ænd; ənd] [gaɪdz] [ə'moʊniə] [sə'luːʃ(ə)n] (½ [siː] . [tuː; tə] [wʌn] [gæl] . ['wɔːtər])

Oven	Racks	and	Guides	Ammonia	Solution	(	½	C	.	to	1	gal	.	water	)
烤箱	货架	和	指南	氨	解决方案	(	½	C	.	到	1	女孩	.	水	)

烤箱架和导轨；氨水（½ 杯氨水兑 1 加仑水）

[kroʊm] ['bɜːrnər] [boʊlz]

Chrome	Burner	Bowls
铬合金	刻录机	碗

镀铬燃烧器碗

['ʌv(ə)n] [ɪn'tɪriər]

Oven	Interior
烤箱	内部的

烤箱内部

['hændlz] [dɪ'tɜːrdʒənt] [ænd; ənd] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɔːr] [kroʊm] ['pɑːlɪʃ]

Handles	Detergent	and	hot	water	or	chrome	polish
把手	洗涤剂	和	热的	水	或者	铬合金	抛光

可处理清洁剂和热水或铬抛光剂

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['bɜːrnər] [kæps]

Aluminum	Burner	Caps
铝	刻录机	帽子

铝制燃烧器盖

[trɪm] [dɪ'tɜ:rdʒənt][ænd; ənd][hɑ:t]['wɔ:tər] , ['soʊpi] [faɪn] [sti:l] [wʊl] [pæd] , [ɔ:r][ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm]

Trim	Detergent	and	hot	water	,	soapy	fine	steel	wool	pad	,	or	aluminum
修剪	洗涤剂	和	热的	水	,	肥皂泡	美好的	钢	羊毛	软垫	,	或者	铝

['kli:nər] .

cleaner	.
清洁工	.

修剪清洁剂和热水、肥皂水、细钢丝绒垫或铝清洁剂。

[draɪ][ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm][pɑ:rts] ['ferli] ['ræpɪdli] .

Dry	aluminum	parts	fairly	rapidly	.
干燥	铝	部分	相当	快速	.

铝制零件干燥速度相当快。

[tu:; tə] [prɪ'vent] ['dɑ:rkənɪŋ] , [du:][nɑ:t][soʊk] .

To	prevent	darkening	,	do	not	soak	.
到	防止	变暗	,	做	不是	浸泡	.

为防止变黑，请勿浸泡。

[glæs] , ['plæstɪk][ænd; ənd][ɪ'næm(ə)l][peɪnt] [bæk] ['pæn(ə)l]

Glass	,	Plastic	and	Enamel	Paint	Back	Panel
玻璃	,	塑料	和	搪瓷	画	后退	控制板

玻璃、塑料和搪瓷漆背板

['ʌv(ə)n] ['wɪndoʊ]

Oven	Window
烤箱	窗户

烤箱窗口

['bɜ:rnər][kən'troʊl] [nɑ:b]

Burner	Control	Knob
刻录机	控制	旋钮

燃烧器控制旋钮

[reɪndʒ] ['bɑ:təm] [dɪ'tɜ:rdʒənt][ænd; ənd][hɑ:t]['wɔ:tər]['oʊnli] ; [rɪns] [wel] [ænd; ənd] ['pɑ:lɪʃ] [draɪ] .

Range	Bottom	Detergent	and	hot	water	only	;	rinse	well	and	polish	dry	.
范围	底部	洗涤剂	和	热的	水	仅有的	;	冲洗	出色地	和	抛光	干燥	.

炉灶底部清洁剂和热水；彻底冲洗并擦干。

['steɪnləs] [sti:l] [ɔ:r] [brʌʃt] [kroʊm] [dɔ:z]

Stainless	Steel	or	Brushed	Chrome	Doors
防锈的	钢	或者	刷过	铬合金	门

不锈钢或拉丝铬门

[reɪndʒ] [tɑ:ps] [fʊl] [streŋθ] [ə'moʊniə] [ɔ:r] [fʊl] [streŋθ] ['lɪkwɪd][ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['kli:nər] [wɪð; wɪθ]

Range	Tops	Full	strength	ammonia	OR	full	strength	liquid	all	-	purpose	cleaner	with
范围	最高额	满的	力量	氨	或者	满的	力量	液体	全部	-	目的	清洁工	和

[ə'moʊniə] ;

ammonia	;
氨	;

炉灶台面使用全效氨水或全效含氨多用途液体清洁剂；

[rɪns] [wel] [ænd; ənd] ['pɑ:lɪʃ] [draɪ] . -

rinse	well	and	polish	dry	.	10
冲洗	出色地	和	抛光	干燥	.	-

彻底冲洗并擦干。10

[tɑ:p][ʌv; əv] [reɪndʒ]

TOP	OF	RANGE
顶部	的	范围

顶级产品

[tɑːp] ['bɜ˞ːnɜ˞z]

TOP	BURNERS
顶部	燃烧器

顶部燃烧器

[gæs] ['bɜ˞ːnɜ˞z] [prə'vaɪd] [ə; eɪ] ['θaʊz(ə)nd] [ænd; ənd] [wʌn] [ʃeɪdz] [ʌv; əv] [hiːt] [frʌm; frəm] [haɪ] [tuː; tə] ['veri]

Gas	burners	provide	a	thousand	and	one	shades	of	heat	from	high	to	very
气体	燃烧器	提供	一个	千	和	一	色调	的	热	从	高的	到	非常

[loʊ] [tuː; tə] [suːt] ['evri] ['kʊkɪŋ] [niːd] .

low	to	suit	every	cooking	need	.
低的	到	套装	每一个	烹饪	需要	.

燃气灶具可提供从高温到低温的各种火力，以满足各种烹饪需求。

[hiːt] [ɪz] [sə'plaɪd] ['ɪnstəntli] , [ænd; ənd] [ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] ['leftoʊvər] [hiːt] [wen] [ðə; ði] ['bɜːrnər] [ɪz] [tɜːrnd] [ɔːf] .

Heat	is	supplied	instantly	,	and	there	is	no	leftover	heat	when	the	burner	is	turned	off	.
热	是	供应	即刻	,	和	那里	是	不	剩余物	热	什么时候	这	刻录机	是	转向	离开	.

热量瞬间供应，炉灶关闭后不会有余热。

[tuː; tə] [juːz] [ðə; ði] ['bɜːrnər] , [tɜːrn] [ðə; ði] ['bɜːrnər] [kən'troʊl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['bɜːrnər] [ig'naits] ;

To	use	the	burner	,	turn	the	burner	control	until	the	burner	ignites	;
到	使用	这	刻录机	,	转动	这	刻录机	控制	直到	这	刻录机	点燃	;

使用炉灶时，转动炉灶控制旋钮，直到炉灶点火；

[ðen] [tɜːrn] [tuː; tə] [ə'dʒʌst] [ðə; ði] [fleɪm] [saɪz] .

then	turn	to	adjust	the	flame	size	.
然后	转动	到	调整	这	火焰	尺寸	.

然后转动旋钮调节火焰大小。

[sʌm; səm] ['bɜ˞ːnɜ˞z] [hæv; həv] ['ɔːdəbl] “ [klɪks] ” [tuː; tə] ['ɪndɪkeɪt] [hiːt] ['sɛtɪŋz] .

Some	burners	have	audible	“	clicks	”	to	indicate	heat	settings	.
一些	燃烧器	有	可听见的	“	点击	”	到	表明	热	设置	.

有些炉灶会发出“咔哒”声来指示火力设置。

[fleɪm] [saɪz]

FLAME	SIZE
火焰	尺寸

火焰大小

[kə'rekt] [fleɪm] [saɪz] [ɪz] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ] [pæn] [saɪz] , [pæn] [mə'tɪriəl] ,

Correct	flame	size	is	determined	by	pan	size	,	pan	material	,
正确的	火焰	尺寸	是	决定	经过	平底锅	尺寸	,	平底锅	材料	,

合适的火焰大小取决于锅的大小和锅的材质。

[wʌt] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['weðər] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['lɪkwɪd] .

what	you	are	cooking	and	whether	you	are	cooking	with	liquid	.
什么	你	是	烹饪	和	无论	你	是	烹饪	和	液体	.

你在做什么菜，以及你是否在用液体烹饪。

['iːv(ə)n] [wen] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪkwɪd] [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pæn] [wɪtʃ] [kən'dʌkts] [hiːt] [wel] ,

Even	when	cooking	in	a	liquid	or	with	a	pan	which	conducts	heat	well	,
甚至	什么时候	烹饪	在	一个	液体	或者	和	一个	平底锅	哪个	进行	热	出色地	,

即使是在液体中烹饪或使用导热性好的锅具烹饪，

[juː; jʊ] [meɪ] [wɑːnt] [tuː; tə] ['loʊər] [ðə; ði] [fleɪm] [tuː; tə] [ə'dʒʌst] [fɔːr; fər] [pæn] [saɪz] ([siː] [sketʃ] [bɪ'loʊ]) .

you	may	want	to	lower	the	flame	to	adjust	for	pan	size	(	see	sketch	below	)	.
你	可能	想	到	降低	这	火焰	到	调整	为了	平底锅	尺寸	(	看	草图	以下	)	.

你可能需要调低火力来调整锅的大小（见下图）。

[ðə; ði] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd] ['nevər] [ɪk'stend] [bɪ'jɑːnd] [ðə; ði] ['aʊtər] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [juː'tens(ə)l] .

The	flame	should	never	extend	beyond	the	outer	edge	of	the	utensil	.
这	火焰	应该	绝不	延长	超过	这	外	边缘	的	这	用具	.

火焰绝不能超出器皿的外缘。

['eni] ['haɪər] [fleɪm] [ɪz] ['weɪstɪd] [hiːt] .

Any	higher	flame	is	wasted	heat	.
任何	更高	火焰	是	浪费	热	.

火焰再高一些就是浪费热量。

[fɔːr; fər] [ɔːl] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [juː'tensɪlz] [ɔːr] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['lɪkwɪd] [ɪn] ['ʌðər] [juː'tensɪlz] ,

For	all	cooking	in	aluminum	utensils	or	for	cooking	in	liquid	in	other	utensils	,
为了	全部	烹饪	在	铝	餐具	或者	为了	烹饪	在	液体	在	其他	餐具	,

适用于所有使用铝制炊具进行的烹饪，或使用其他炊具在液体中进行的烹饪，

[ə'dʒʌst] [ðə; ði] [fleɪm] [soʊ] [ˌaɪ 'tiː] ['tʌtʃɪz] [ðə; ði] [pæn] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['aʊtər] [edʒ] .

adjust	the	flame	so	it	touches	the	pan	about	½	inch	from	the	outer	edge	.
调整	这	火焰	所以	它	触摸	这	平底锅	关于	½	英寸	从	这	外	边缘	.

调整火焰，使火焰距离锅边约 1.25 厘米。

[fɔːr; fər] [nɑːn] - [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [pænz] ([ən'les] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [ɪn] ['lɪkwɪd]) [ə'dʒʌst] [ðə; ði] [fleɪm] [soʊ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə'baʊt] [hæf] [ðə; ði] [daɪ'æmɪtər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] .

For	non	-	aluminum	pans	(	unless	you	are	cooking	in	liquid	)	adjust	the	flame	so	it	is	about	half	the	diameter	of	the	pan	.
为了	非	-	铝	平底锅	(	除非	你	是	烹饪	在	液体	)	调整	这	火焰	所以	它	是	关于	一半	这	直径	的	这	平底锅	.

对于非铝制平底锅（除非你在液体中烹饪），调整火焰大小，使其约为平底锅直径的一半。

[fuːdz] [kʊk] [dʒʌst] [æz; əz] ['kwɪkli] [æt; ət] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] [æz; əz] [æt; ət] [ə; eɪ] ['ræpɪd] ['roʊlɪŋ] [bɔɪl] — [ɪn] [bəuθ] ['keɪsɪz] [ðə; ði] ['wɔːtər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ɪz] - [dɪ'griːz] .

Foods	cook	just	as	quickly	at	a	gentle	boil	as	at	a	rapid	rolling	boil	—	in	both	cases	the	water	temperature	is	212	degrees	.
食物	厨师	只是	作为	迅速地	在	一个	温和的	熬	作为	在	一个	迅速的	滚动	熬	—	在	两个都	案例	这	水	温度	是	-	学位	.

食物在缓沸中和在快速沸腾中一样快就能煮熟——两种情况下水温都是 212 度。

[ə; eɪ] [haɪ] [bɔɪl] [ɪz] [juːst] ['oʊnli] [tuː; tə] [brɪŋ] [fuːd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ;

A	high	boil	is	used	only	to	bring	food	to	the	boiling	point	;
一个	高的	熬	是	用过的	仅有的	到	带来	食物	到	这	沸腾	观点	;

高温沸腾仅用于将食物加热至沸点；

[ðen] ['loʊər] [ðə; ði] [fleɪm] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['mɪnɪməm] [fleɪm] .

then	lower	the	flame	and	finish	cooking	with	a	minimum	flame	.
然后	降低	这	火焰	和	结束	烹饪	和	一个	最低限度	火焰	.

然后调小火，用最小的火把饭煮熟。

[ɪk'ses] [hiːt] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [hɑːrd] - [tuː; tə] - [kliːn] [griːs] [ænd; ənd] [stiːm] [diˈpɔzits] [ɑːn] [wɔːlz] , ['kæbɪnəts] [ænd; ənd] ['siːlɪŋz] .

EXCESS	HEAT	RESULTS	IN	HARD	-	TO	-	CLEAN	GREASE	AND	STEAM	DEPOSITS	ON	WALLS	,	CABINETS	AND	CEILINGS	.
过量的	热	结果	在	难的	-	到	-	干净的	润滑脂	和	蒸汽	存款	在	墙壁	,	橱柜	和	天花板	.

过高的温度会导致墙壁、橱柜和天花板上留下难以清除的油脂和蒸汽沉积物。

[waɪl] [ðə; ði] ['fjuːəl] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] [bleɪmd] [fɔːr; fər] [sʌtʃ] [dɜːrt] ,

WHILE	THE	FUEL	IS	OFTEN	BLAMED	FOR	SUCH	DIRT	,
尽管	这	燃料	是	经常	被指责	为了	这样的	污垢	,

虽然人们常常将这种污垢归咎于燃料，

[ðə; ði] ['ri:əl] ['prɑ:bləm] [ɪz] [tu:] [mʌtʃ] [hi:t] [ænd; ənd] / [ɔ:r] ['feɪljər] [tu:; tə] ['kʌvər] [ju:'tensɪlz]

THE	REAL	PROBLEM	IS	TOO	MUCH	HEAT	AND	/	OR	FAILURE	TO	COVER	UTENSILS
这	真实的	问题	是	也	很多	热	和	/	或者	失败	到	覆盖	餐具

真正的问题是温度过高和/或餐具未加盖。

[wen'evər] ['pɑ:səb(ə)l] .

WHENEVER	POSSIBLE	.
每当	可能的	.

只要有可能。

[haɪ] [fleɪm]

HIGH	FLAME
高的	火焰

高焰

[fɔ:r; fər] ['ɪnstənt] [hi:t] ['ni:dɪd] [tu:; tə] [brɪŋ] [fu:dz] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['ræpɪd] [bɔɪl] .

For	instant	heat	needed	to	bring	foods	to	a	rapid	boil	.
为了	立即的	热	需要	到	带来	食物	到	一个	迅速的	熬	.

用于快速加热，使食物迅速沸腾。

['mi:diəm] [fleɪm]

MEDIUM	FLAME
中等的	火焰

中火

[tu:; tə] [braʊn] [ænd; ənd] [fraɪ] [fu:d] .

To	brown	and	fry	food	.
到	棕色的	和	炒	食物	.

将食物煎至金黄酥脆。

['sɪmər] [fleɪm]

SIMMER	FLAME
煨	火焰

小火

[tu:; tə] [meɪn'teɪn] ['dʒent(ə)l] [bɔɪl] [fɔ:r; fər] ['bɔɪlɪŋ] [ɔ:r] ['sti:mɪŋ] , [kri:m] ['sɔ:sɪz] , ['greiviz] , ['pudiŋz] ,

To	maintain	gentle	boil	for	boiling	or	steaming	,	cream	sauces	,	gravies	,	puddings	,
到	维持	温和的	熬	为了	沸腾	或者	蒸煮	,	奶油	酱汁	,	肉汁	,	布丁	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

保持小火慢煮，适用于煮沸或蒸煮奶油酱汁、肉汁、布丁等。

[ki:p] [wɔ:rm]

KEEP	WARM
保持	温暖的

注意保暖

[tu:; tə] [ki:p] [fu:dz] [hɑ:t] [wɪ'ðaʊt] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kʊkɪŋ] ; ['meltɪŋ] [ænd; ənd] ['ki:pɪŋ] [hɑ:t] [be'vəridʒiz]

To	keep	foods	hot	without	additional	cooking	;	melting	and	keeping	hot	beverages
到	保持	食物	热的	没有	额外的	烹饪	;	融化	和	保持	热的	饮料

[æt; ət] ['sɜ:rvɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

at	serving	temperature	.
在	服务	温度	.

使食物保持热度而无需额外烹饪；使热饮保持适宜饮用的温度。

['ɔ:lweɪz] ['kʌvər] [ju:'tensɪlz] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['setɪŋ] . -

Always	cover	utensils	with	this	setting	.	11
总是	覆盖	餐具	和	这	环境	.	-

务必使用此设置盖好餐具。11

[fleɪm] [ə'dʒʌstmənt]
FLAME ADJUSTMENT
火焰 调整

火焰调节

[ʌv; əv][ɔ:l][ɪts][æd'væntɪdʒɪz] , [ðə; ði] ['klenlinəs] [ʌv; əv][gæs][ɪz][pər'hæps][ðə; ði] ['gretɪst] .
Of all its advantages , the cleanliness of GAS is perhaps the greatest .
的 全部它是 优势 , 这 清洁 的 气体 是 也许 这 最 .

在所有优点中，燃气的清洁性或许是最大的优点。

[ə; eɪ]['prɑ:pərli] [ə'dʒʌstɪd] [gæs] [fleɪm] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [kli:nɪst] ['enərdʒi] ['sɔ:rsɪz] [noʊn] .
A properly adjusted Gas flame is one of the cleanest energy sources known .
一个 适当地 调整 气体 火焰 是 一 的 这 最干净 活力 来源 已知 .

适当调节的燃气火焰是已知最清洁的能源之一。

[ðə; ði]['kʌlər][ʌv; əv][ðə; ði] [fleɪm] [ɪz][ðə; ði] [ki:] [tu:; tə]['prɑ:pər]['bɜ:rnər] [ə'dʒʌstmənt] .
The color of the flame is the key to proper burner adjustment .
这 颜色 的 这 火焰 是 这 钥匙 到 恰当的 刻录机 调整 .

火焰的颜色是正确调节燃烧器的关键。

[ə; eɪ] [gʊd] [fleɪm] [ɪz] [klɪr] [ænd; ənd] [blu:] [ænd; ənd]['hɑ:rdli]['vɪzəb(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [wel] ['laɪtɪd] [ru:m] .
A good flame is clear and blue and hardly visible in a well lighted room .
一个 好的 火焰 是 清除 和 蓝色的 和 几乎 可见的 在 一个 出色地 照明 房间 .

好的火焰清澈呈蓝色，在光线充足的房间里几乎看不见。

[i:tʃ] [koʊn][ʌv; əv] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['stedi] [ænd; ənd] ['ʃɑ:rpli] [dɪ'faɪnd] .
Each cone of flame should be steady and sharply defined .
每个 锥体 的 火焰 应该 是 稳定的 和 尖锐地 定义 .

每团火焰都应该稳定且轮廓清晰。

[ə; eɪ] [θɔ:t] [ɔ:r] [tu:] [ə'baʊt] [ə; eɪ][pɑ:t] [ɔ:r] [tu:]
A THOUGHT OR TWO ABOUT A POT OR TWO
一个 想法 或者 二 关于 一个 锅 或者 二

关于一两口锅的一些想法

['kʊkɪŋ] [ɪz] ['iziə] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [kə'rekt] [pæn] ; [ə; eɪ] [wel] [dɪ'zaɪnd] [pæn] .
Cooking is easier with the correct pan ; a well designed pan .
烹饪 是 更轻松 和 这 正确的 平底锅 ; 一个 出色地 设计 平底锅 .

使用合适的锅具，烹饪会更容易；一个设计精良的锅具会让烹饪更轻松。

[lʊk] [fɔ:r; fər] [ði:z] [ˌkærɪktə'rɪstɪks] [wen] [sə'lɛktɪŋ] [nu:] [pænz] :
Look for these characteristics when selecting new pans :
看 为了 这些 特征 什么时候 选择 新的 平底锅 :

挑选新平底锅时，请注意以下特点：

[gʊd] ['bæləns]
GOOD BALANCE
好的 平衡

良好的平衡

[eɪdz]['i:v(ə)n] ['hi:tɪŋ] [ænd; ənd] [i:z] [ʌv; əv][ju:z] .
aids even heating and ease of use .
艾滋病 甚至 加热 和 舒适 的 使用 .

有助于均匀加热，使用方便。

[ðə; ði][pæn][ʃʊd; ʃəd][set]['lev(ə)l][wɪð; wɪθ][ɔ:r] [wɪ'ðaʊt] [fu:d] .
The pan should set level with or without food .
这 平底锅 应该 放 等级 和 或者 没有 食物 .

无论锅里有没有食物，锅底都应该保持水平。

[wel] ['fɪtɪd] ['kʌvər]
WELL FITTED COVER
出色地 适配 覆盖

贴合良好的罩子

['hɛlps] [tu:; tə] [rɪ'teɪn] ['mɔɪstʃər] , ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['nu:triənts] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['prɑ:ses] .

helps	to	retain	moisture	,	flavor	and	nutrients	during	the	cooking	process	.
帮助	到	保持	水分	,	味道	和	营养	期间	这	烹饪	过程	.

有助于在烹饪过程中保持水分、风味和营养。

[ˌaɪ 'ti:] [ki:ps] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [mɔ:r] ['i:v(ə)n] [ænd; ənd] [hoʊldz] [ɪn] [hi:t] , [ə'roʊmə] , [ænd; ənd] [sti:m] .

It	keeps	temperature	in	the	pan	more	even	and	holds	in	heat	,	aroma	,	and	steam	.
它	保持	温度	在	这	平底锅	更多的	甚至	和	持有	在	热	,	香气	,	和	蒸汽	.

它能使锅内温度更均匀，并锁住热量、香气和蒸汽。

['kʌvər] [pænz] [wen'evər] [ju:; jʊ] [kæn; kən] [soʊ] [fu:dz] [kʊk] [wɪð; wɪθ] ['mæksɪməm] [spi:d] [ænd; ənd] ['mɪnɪməm] [kli:n] - [ʌp] .

Cover	pans	whenever	you	can	so	foods	cook	with	maximum	speed	and	minimum	clean	-	up	.
覆盖	平底锅	每当	你	能	所以	食物	厨师	和	最大限度	速度	和	最低限度	干净的	-	向上	.

尽可能盖上锅盖，这样食物就能以最快的速度烹饪，并且最大限度地减少清洁工作。

['kʊkɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kʌvər] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [ə; eɪ] ['loʊər] [fleɪm] ['setɪŋ] [ðæn; ðən] [wɪl] [bi:; bi] ['ni:dɪd] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] [seɪm] [fu:d] [kʊkt] [ʌn'kʌvərd] .

Cooking	with	a	cover	will	require	a	lower	flame	setting	than	will	be	needed	for	the	same	food	cooked	uncovered	.
烹饪	和	一个	覆盖	将要	要求	一个	降低	火焰	环境	比	将要	是	需要	为了	这	相同的	食物	煮熟	裸露	.

盖上盖子烹饪所需的火力要比不盖盖子烹饪同样的食物所需的火力小。

[hi:t] - [rɪ'zɪstənt] ['hænd(ə)l]

HEAT	-	RESISTANT	HANDLE
热	-	抵抗的	处理

耐热手柄

[eɪdz] [ɪn] ['i:zi] ['hændlɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ju:'tens(ə)l] [ænd; ənd] [ə'vɔɪdz] [dɪs'kʌmfərt] [ɔ:r] [bɜ:rn] .

aids	in	easy	handling	of	the	utensil	and	avoids	discomfort	or	burn	.
艾滋病	在	简单的	处理	的	这	用具	和	避免	不适	或者	烧伤	.

有助于轻松操控餐具，避免不适或烫伤。

[dent] - [rɪ'zɪstənt] [mə'tɪrɪəl]

DENT	-	RESISTANT	MATERIAL
凹痕	-	抵抗的	材料

抗凹陷材料

[eɪdz] [ɪn] [rɪ'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [ʃeɪp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] [tu:; tə] [ɪn'ʃʊr] [gʊd] [lɪd] [fɪt] [ænd; ənd] [i:z] [ɪn] ['kli:nɪŋ] .

aids	in	retaining	the	original	shape	of	the	pan	to	insure	good	lid	fit	and	ease	in	cleaning	.
艾滋病	在	保留	这	原来的	形状	的	这	平底锅	到	保证	好的	盖	合身	和	舒适	在	打扫	.

有助于保持锅的原始形状，确保锅盖贴合良好，便于清洗。

[gʊd] [hi:t] [kən'dʌktər] [mə'tɪrɪəl]

GOOD	HEAT	CONDUCTOR	MATERIAL
好的	热	导体	材料

良好的导热材料

[in'ʃuəz] [mɔ:r] ['i:v(ə)n] ['hi:tɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [mɔ:r] ['i:v(ə)n] ['braʊnɪŋ] [ɔ:r] ['kʊkɪŋ] .

insures	more	even	heating	of	the	pan	and	more	even	browning	or	cooking	.
保险	更多的	甚至	加热	的	这	平底锅	和	更多的	甚至	褐变	或者	烹饪	.

确保锅底受热更均匀，使锅底受热更均匀，食物上色或烹饪更均匀。

[ɪg'zæmpəlz][ʌv; əv] [gʊd] [hiːt] [kən'dʌktɪŋ] [mə'tɪrɪəlz] [ɑːr; ər] : [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][ɔːr]

Examples	**of**	**good**	**heat**	**conducting**	**materials**	**are**	**:**	**aluminum**	**or**
示例	的	好的	热	进行	材料	是	:	铝	或者

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] - [klæd] ['steɪnləs] [stiːl] .

aluminum	**-**	**clad**	**stainless**	**steel**	**.**
铝	-	覆膜	防锈的	钢	.

良好的导热材料有：铝或铝包不锈钢。

[mə'tɪrɪəlz] [wɪtʃ] [kən'dʌkt] [hiːt] ['sloʊli] (['steɪnləs] [stiːl] , [kæst]['aɪərn] ,

Materials	**which**	**conduct**	**heat**	**slowly**	**(**	**stainless**	**steel**	**,**	**cast**	**iron**	**,**
材料	哪个	执行	热	缓慢地	(	防锈的	钢	,	投掷	铁	,

导热缓慢的材料（不锈钢、铸铁、

[glæs] [ænd; ənd][ɪ'næm(ə)l]) [meɪ] [rɪ'kwaɪər]['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [fɔːr; fər] [dɪ'zaɪrd] [rɪ'zʌlts] .

glass	**and**	**enamel**	**)**	**may**	**require**	**special**	**attention**	**for**	**desired**	**results**	**.**
玻璃	和	搪瓷	)	可能	要求	特别的	注意力	为了	想要的	结果	.

玻璃和搪瓷制品可能需要特别注意才能达到理想的效果。

['dʒen(ə)rəli] , ['loʊər] [fleɪm] [haɪts] [ɑːr; ər] [best] [fɔːr; fər] [nɑːn] - [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [juː'tensɪlz]

GENERALLY	**,**	**LOWER**	**FLAME**	**HEIGHTS**	**ARE**	**BEST**	**FOR**	**NON**	**-**	**ALUMINUM**	**UTENSILS**
一般来说	,	降低	火焰	高度	是	最好的	为了	非	-	铝	餐具

. -

.	**12**
.	-

一般来说，非铝制炊具最好使用较低的火焰高度。[12]

['kʊkɪŋ] [ɑːn][ðə; ði] “ ['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn]

COOKING	**ON**	**THE**	**“**	**BURNER**	**-**	**WITH**	**-**	**A**	**-**	**BRAIN**
烹饪	在	这	“	刻录机	-	和	-	一个	-	脑

用“带大脑的炉灶”烹饪

” [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp] ['bɜːrnər] [wɪð; wɪθ] [fleɪm] [saɪz] [kən'troʊl]

”	**THERMOSTATIC**	**TOP**	**BURNER**	**WITH**	**FLAME**	**SIZE**	**CONTROL**
”	恒温	顶部	刻录机	和	火焰	尺寸	控制

“带火焰大小控制的恒温顶部燃烧器

[ðɪs] [nuː] ['fleksəb(ə)l][kən'troʊl] [pə'mɪts] [juː; jʊ][tuː; tə] [kʊk] [ˌɔːtə'mætɪkli] [ɪn][juː'tensɪlz][ʌv; əv] ['meni]

This	**new**	**flexible**	**control**	**permits**	**you**	**to**	**cook**	**automatically**	**in**	**utensils**	**of**	**many**
这	新的	灵活的	控制	许可证	你	到	厨师	自动地	在	餐具	的	许多

[taɪps] [ænd; ənd]['saɪzɪz] .

types	**and**	**sizes**	**.**
类型	和	尺寸	.

这种新型灵活控制功能使您可以使用多种类型和尺寸的炊具进行自动烹饪。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [ˌθɜːrmə'stætɪkli] [kən'troʊld] [baɪ][ə; eɪ] ['sensɪŋ] [dɪ'vaɪs] [ɪn][ðə; ði]['sentər]

Temperature	**is**	**thermostatically**	**controlled**	**by**	**a**	**sensing**	**device**	**in**	**the**	**center**
温度	是	恒温	受控	经过	一个	传感	设备	在	这	中心

[ʌv; əv][ðə; ði]['bɜːrnər] .

of	**the**	**burner**	**.**
的	这	刻录机	.

温度由燃烧器中心的传感装置进行恒温控制。

[ðə; ði] ['sensɪŋ] [dɪ'vaɪs] , [ɪn]['kɑːntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][pæn] ['bɑːtəm] ,

The	**sensing**	**device**	**,**	**in**	**contact**	**with**	**the**	**pan**	**bottom**	**,**
这	传感	设备	,	在	接触	和	这	平底锅	底部	,

传感装置与锅底接触，

[trænz'mits] [fuːd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə][ə; eɪ] ['θɜːrməstæt] [wɪtʃ] [mein'teinz] ['eni] [dɪ'griː] [ʌv; əv]

transmits	food	temperature	to	a	thermostat	which	maintains	any	degree	of
传输	食物	温度	到	一个	恒温器	哪个	保持	任何	程度	的

[hiːt] [juː; jʊ] [sɪ'lekt] , [ˌɔːtə'mætɪkli] .

heat	you	select	,	automatically	.
热	你	选择	,	自动地	.

将食物温度传输到恒温器，恒温器会自动保持您选择的任何温度。

[ðə; ði] [fleɪm] [saɪz][kən'troʊl][ɪz][æn; ən] ['ædɪd] [kən'viːniəns] [tuː; tə][pər'mɪt] ['iːzi] [ə'dʒʌstmənt] [ʌv; əv]

The	flame	size	control	is	an	added	convenience	to	permit	easy	adjustment	of
这	火焰	尺寸	控制	是	一个	额外	方便	到	允许	简单的	调整	的

[ðə; ði] [haɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [fleɪm] [ɑːn][ðə; ði]['bɜːrnər] .

the	height	of	the	flame	on	the	burner	.
这	高度	的	这	火焰	在	这	刻录机	.

火焰大小控制是一项额外的便利功能，可以轻松调节燃烧器上的火焰高度。

[ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][tuː; tə][fɪt][ðə; ði][saɪz][ɔːr] [taɪp] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ]

The	size	of	flame	should	be	selected	to	fit	the	size	or	type	of	cooking
这	尺寸	的	火焰	应该	是	已选	到	合身	这	尺寸	或者	类型	的	烹饪

[juː'tens(ə)l] ,

utensil	,
用具	,

火焰的大小应根据烹饪用具的大小或类型进行选择。

[ɔːr][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv] [fuːd] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] [dʌn] .

or	the	kind	of	food	or	cooking	to	be	done	.
或者	这	种类	的	食物	或者	烹饪	到	是	完毕	.

或者要烹饪的食物种类或烹饪方法。

[ə; eɪ] [loʊ] [saɪz] [fleɪm] [ɪz][best][fɔːr; fər] [smɔːl] [juː'tensɪlz] , [fɔːr; fər][nɑːn] - [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pænz] (

A	low	size	flame	is	best	for	small	utensils	,	for	non	-	aluminum	pans	(
一个	低的	尺寸	火焰	是	最好的	为了	小的	餐具	,	为了	非	-	铝	平底锅	(

['steɪnləs] [stiːl] ,

stainless	steel	,
防锈的	钢	,

小火最适合小型厨具和非铝制平底锅（不锈钢锅、

[kæst]['aɪərn] , [glæs] [ænd; ənd][ɪ'næm(ə)l]) , [ænd; ənd] [fuːdz] [ri'kwaiərɪŋ][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]

cast	iron	,	glass	and	enamel	)	,	and	foods	requiring	a	temperature	of
投掷	铁	,	玻璃	和	搪瓷	)	,	和	食物	需要	一个	温度	的

- [dɪ'griːz] [ɔːr] [bɪ'loʊ] .

200	degrees	or	below	.
-	学位	或者	以下	.

铸铁、玻璃和搪瓷），以及温度低于 200 度的食物。

[taɪmd] [ɔːr] ['proʊgræmd] [tɑːp] ['bɜːrnər]

TIMED	OR	PROGRAMMED	TOP	BURNER
定时	或者	程序	顶部	刻录机

定时或程序控制的顶部燃烧器

[sʌm; səm] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp] ['bɜ˞ːnɜ˞z] [ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi][set][tuː; tə] [kʊk] [æt; ət]

Some	thermostatic	top	burners	are	available	which	can	be	set	to	cook	at
一些	恒温	顶部	燃烧器	是	可用的	哪个	能	是	放	到	厨师	在

['eni]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

any	temperature	,
任何	温度	,

市面上有一些带恒温功能的炉灶，可以设定在任何温度进行烹饪。

[ðen] [ˌɔːtə'mætɪkli] [rɪ'duːs] [tuː; tə][ə; eɪ]['hoʊldɪŋ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

then	AUTOMATICALLY	reduce	to	a	holding	temperature	.
然后	自动地	减少	到	一个	保持	温度	.

然后自动降至保温温度。

[fɔːr; fər]['diːteɪlz] , [rɪ'fɜːr][tuː; tə] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['bʊklət] .

For	details	,	refer	to	manufacturer's	instruction	booklet	.
为了	细节	,	参考	到	制造商的	操作说明	小册子	.

详情请参阅制造商的使用说明书。

[æd'væntɪdʒɪz] [ʌv; əv] “ ['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn] ” ['kʊkɪŋ] : [wʌn] .

ADVANTAGES	OF	“	BURNER	-	WITH	-	A	-	BRAIN	”	COOKING	:	1	.
优势	的	“	刻录机	-	和	-	一个	-	脑	”	烹饪	:	1	.

“带脑子的炉灶”烹饪的优点：1.

[fuːd] [ɪz] ['betər] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [iːtʃ] [fuːd] [kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [æt; ət][ðə; ði][moʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ,

Food	is	better	because	each	food	can	be	cooked	at	the	most	desirable	,
食物	是	更好的	因为	每个	食物	能	是	煮熟	在	这	最多	理想	,

['ækjərət] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] . [ˌtuː'tuː] .

accurate	temperature	.	2	.
准确的	温度	.	2	.

食物变得更好了，因为每种食物都可以在最理想、最精确的温度下烹饪。2.

['kʊkɪŋ] [ɪz] [mɔːr] ['kerfriː] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][ɪz] [meɪn'teɪnd]

Cooking	is	more	carefree	because	the	temperature	selected	is	maintained
烹饪	是	更多的	畅快	因为	这	温度	已选	是	维持

[ˌɔːtə'mætɪkli] .

automatically	.
自动地	.

烹饪更加轻松省心，因为温度会自动保持设定值。

['bɜːrnɪŋ] , ['skɔːrtʃɪŋ] , [bɔɪl] - ['əuvəz][ænd; ənd][pɑːt] - ['wɑtʃɪŋ] [ɑːr; ər][ɪ'lɪmɪneɪtɪd; ɪ'lɪməˌneɪtɪd] . [θriː] .

Burning	,	scorching	,	boil	-	overs	and	pot	-	watching	are	eliminated	.	3	.
燃烧	,	灼热	,	熬	-	局	和	锅	-	观看	是	已淘汰	.	3	.

烧焦、糊底、沸腾溢出和看守锅具的情况都被消除了。3.

['æftər] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fuːd] [kæn; kən][biː; bi] [held] [ɑːn][ðə; ði] “ [loʊ] ” ['setɪŋ] [wen] [ðer; ðər][ɑːr; ər]

After	cooking	the	food	can	be	held	on	the	“	LOW	”	setting	when	there	are
后	烹饪	这	食物	能	是	握住	在	这	“	低的	”	环境	什么时候	那里	是

[ˌʌnə'vɔɪdəb(ə)l] [di'leɪz] [æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .

unavoidable	delays	at	serving	time	.
不可避免的	延误	在	服务	时间	.

烹饪完成后，如果上菜时间出现不可避免的延误，可以将食物保温在“低温”档位。

['iːv(ə)n] [mæʃt] [pə'tetoz] [wɪl] [steɪ] [hɑːt][ænd; ənd] ['flʌfi] [wɪ'ðaʊt] ['skɔːrtʃɪŋ] ! [fɔːr] .

Even	mashed	potatoes	will	stay	hot	and	fluffy	without	scorching	!	4	.
甚至	捣碎	土豆	将要	停留	热的	和	蓬松的	没有	灼热	!	4	.

就连土豆泥也能保持热乎蓬松，而不会烧焦！4.

[rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər] ['eksələnt] [wen] ['duːɪŋ] ['speʃ(ə)l] [taɪps] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [sʌtʃ] [æz; əz] [diːp] [fæt] ['fraɪɪŋ] ,

Results	are	excellent	when	doing	special	types	of	cooking	such	as	deep	fat	frying	,
结果	是	出色的	什么时候	正在做	特别的	类型	的	烹饪	这样的	作为	深的	胖的	煎炸	,

在进行特殊类型的烹饪，例如油炸时，效果极佳。

['grɪdl] ['kʊkɪŋ] , ['wɔːrmɪŋ] ['leftəuvə] , ['pɑːpkɔːrn] , ['skɪlɪt] [miːlz] ,

griddle	cooking	,	warming	leftovers	,	popcorn	,	skillet	meals	,
烤盘	烹饪	,	变暖	剩菜	,	爆米花	,	煎锅	餐	,

煎锅烹饪、加热剩菜、爆米花、平底锅菜肴

[ænd; ənd] ['sensətɪv] [fuːdz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['kʌstərd] [ænd; ənd] [kriːm] ['sɔːsɪz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [ə'ʃuəz]

and	sensitive	foods	such	as	custards	and	cream	sauces	because	it	assures
和	敏感的	食物	这样的	作为	蛋奶冻	和	奶油	酱汁	因为	它	保证

['iːv(ə)n] , ['ækjərət] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl] .

even	,	accurate	temperature	control	.
甚至	,	准确的	温度	控制	.

并且适用于蛋奶冻和奶油酱等对温度敏感的食物，因为它能确保均匀、精确的温度控制。

[best] [rɪ'zʌlts] : [wʌn] .

BEST	**RESULTS**	**:**	**1**	**.**
最好的	结果	:	1	.

最佳结果：1.

[juːz] [flæt] ['bɔtəmd] [juː'tensɪlz] [wɪtʃ] [meɪk] [gʊd] ['kɑːntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['sensɪŋ] [dɪ'vaɪs] .

Use	**flat**	**bottomed**	**utensils**	**which**	**make**	**good**	**contact**	**with**	**the**	**sensing**	**device**	**.**
使用	平坦的	底部	餐具	哪个	制作	好的	接触	和	这	传感	设备	.

使用底部平坦的器具，以便与传感装置良好接触。

[traɪ]['ɔːlsoʊ][tuː; tə] [tʃuːz] [pænz] [ðæt] [fɪt] [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [fuːd] [juː; jʊ][ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] .

Try	**also**	**to**	**choose**	**pans**	**that**	**fit**	**the**	**quantity**	**of**	**food**	**you**	**are**	**cooking**	**.**
尝试	还	到	选择	平底锅	那	合身	这	数量	的	食物	你	是	烹饪	.

尽量选择与烹饪食物量相匹配的锅具。

[juː'tensɪlz][pər'fɔːrm] [best] [wen] ['nɪrli] [fʊl] . [ˌtuː'tuː] .

Utensils	**perform**	**best**	**when**	**nearly**	**full**	**.**	**2**	**.**
餐具	履行	最好的什么时候		几乎	满的	.	2	.

餐具在接近装满时使用效果最佳。2.

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [kən'dʌkts] [hiːt] ['veri] [wel] [ænd; ənd][ɪz][aɪ'diːəl][fɔːr; fər][juːz][ɑːn][ðə; ði]

Aluminum	**conducts**	**heat**	**very**	**well**	**and**	**is**	**ideal**	**for**	**use**	**on**	**the**
铝	进行	热	非常	出色地	和	是	理想的	为了	使用	在	这

[ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər] .

thermostatic	**top**	**burner**	**.**
恒温	顶部	刻录机	.

铝的导热性非常好，非常适合用于恒温式炉灶。

[θriː] . [duː][nɑːt][juːz] [glæs] [juː'tensɪlz] [ən'les] [fuːd] [ɪz] [kʊkt] [ɪn]['lɪkwɪd] . [fɔːr] .

3	**.**	**Do**	**not**	**use**	**glass**	**utensils**	**unless**	**food**	**is**	**cooked**	**in**	**liquid**	**.**	**4**	**.**
3	.	做	不是	使用	玻璃	餐具	除非	食物	是	煮熟	在	液体	.	4	.

3. 除非食物是用液体烹煮的，否则不要使用玻璃器皿。4.

[ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['sensɪŋ] [dɪ'vaɪs] [ænd; ənd][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][juː'tens(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

The	**top**	**of**	**the**	**sensing**	**device**	**and**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**utensil**	**should**	**be**
这	顶部	的	这	传感	设备	和	这	底部	的	这	用具	应该	是

[kept] [kliːn] . [faɪv] .

kept	**clean**	**.**	**5**	**.**
保留	干净的	.	5	.

5. 传感装置的顶部和器皿的底部应保持清洁。

[ɪn] ['fraɪɪŋ] [fuːdz] , [pər'tɪkjələrli] [miːts] ,

In	**frying**	**foods**	**,**	**particularly**	**meats**	**,**
在	煎炸	食物	,	特别	肉类	,

在煎炸食物，特别是肉类时，

[meɪk] ['sɜːrt(ə)n] [ðæt] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn]['oʊvər][ðə; ði] ['sensɪŋ] [dɪ'vaɪs] [ɪz] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ]

make	**certain**	**that**	**the**	**center**	**of**	**the**	**pan**	**over**	**the**	**sensing**	**device**	**is**	**covered**	**with**
制作	肯定	那	这	中心	的	这	平底锅	超过	这	传感	设备	是	涵盖	和

[fuːd] . [sɪks] .

food	**.**	**6**	**.**
食物	.	6	.

6. 确保感应装置上方的平底锅中心被食物覆盖。

['dʒen(ə)rəli] , ['loʊər] [fleɪm] [haɪts] [ɑːr; ər] [best] [fɔːr; fər][nɑːn] - [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][juː'tensɪlz] . ['sɛvən]

Generally	**,**	**lower**	**flame**	**heights**	**are**	**best**	**for**	**non**	**-**	**aluminum**	**utensils**	**.**	**7**
一般来说	,	降低	火焰	高度	是	最好的	为了	非	-	铝	餐具	.	7

.

:
.

一般来说，对于非铝制炊具，较低的火焰高度是最佳选择。7.

[wen] [miːts] [wɪð; wɪθ] [boʊnz] [ɑːr; ər] [pæn] [brɔɪld] [ænd; ənd] [ˌɪnsəˈfɪʃ(ə)nt] [fæt] [ɪz] obtained13

When	meats	with	bones	are	pan	broiled	and	insufficient	fat	is	obtained13
什么时候	肉类	和	骨头	是	平底锅	烤制	和	不足的	胖的	是	obtained13

当用平底锅煎烤带骨肉类时，如果获得的脂肪不足[13]

[frʌm; frəm] [ðə; ði] [miːt] ,

from	the	meat	,
从	这	肉	,

从肉中，

[ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [ˈnesəseri] [tuː; tə] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [tuː; tə] [ɪnˈʃʊr]

it	may	be	necessary	to	add	a	small	amount	of	shortening	to	insure
它	可能	是	必要的	到	添加	一个	小的	数量	的	缩短	到	保证

[gʊd] [ˈkɑːntækt] [bɪˈtwiːn] [pæn] [ænd; ənd] [miːt] . [eɪt] .

good	contact	between	pan	and	meat	.	8	.
好的	接触	之间	平底锅	和	肉	.	8	.

可能需要添加少量起酥油，以确保锅与肉充分接触。8.

[ˈfraɪɪŋ] [ɪn] [ˌpaiərəʔsəˈræm,-ˈserəm] ([ˈkɔːrnɪŋwer]) [rɪˈkwaɪrz] [loʊ] [fleɪm] [saɪz] [ænd; ənd] - [tuː; tə] -

Frying	in	pyroceram	(	Corningware	)	requires	low	flame	size	and	25	to	50
煎炸	在	火陶瓷	(	康宁餐具	)	需要	低的	火焰	尺寸	和	-	到	-

[dɪˈgriːz] [ˈloʊər] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] . [naɪn] .

degrees	lower	temperature	.	9	.
学位	降低	温度	.	9	.

使用耐热陶瓷（康宁餐具）煎炸食物需要较小的火焰和比普通煎炸低 25 至 50 度的温度。9.

[wen] [keɪks] , [ˈbrɛdz] [ɔːr] [dɪˈzɜːrts] [ɑːr; ər] [beɪkt] [ɑːn] [ðə; ði] [ˌθɜːrməˈstætɪk] [tɑːp] [ˈbɜːrnər] ,

When	cakes	,	breads	or	desserts	are	baked	on	the	thermostatic	top	burner	,
什么时候	蛋糕	,	面包	或者	甜点	是	烘焙	在	这	恒温	顶部	刻录机	,

当蛋糕、面包或甜点在恒温炉灶上烘焙时，

[ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fuːd] [hæz; həz] [ə; eɪ] [ˈslaɪtli] [stiːmd] [əˈpɪrəns] .

the	top	of	the	food	has	a	slightly	steamed	appearance	.
这	顶部	的	这	食物	有	一个	轻微地	蒸	外貌	.

食物表面略带蒸煮痕迹。

[rɪˈmuːv] [ˈkʌvər] [fɔːr; fər] [læst] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [fuːd] [tuː; tə] [draɪ] [ɑːn] [tɑːp] . - .

Remove	cover	for	last	5	minutes	to	allow	food	to	dry	on	top	.	10	.
消除	覆盖	为了	最后的	5	分钟	到	允许	食物	到	干燥	在	顶部	.	-	.

最后 5 分钟去掉盖子，让食物表面晾干。10.

[ˈpriːhiːtiŋ] [ɪz] [ˈnesəseri] [wen] [pæn] [ˈfraɪɪŋ] , [diːp] [fæt] [ˈfraɪɪŋ] , [pæn] [ˈbrɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [ˈgrɪdl] [ˈkʊkɪŋ] .

Preheating	is	necessary	when	pan	frying	,	deep	fat	frying	,	pan	broiling	and	griddle	cooking	.
预热	是	必要的	什么时候	平底锅	煎炸	,	深的	胖的	煎炸	,	平底锅	烤制	和	烤盘	烹饪	.

煎、油炸、烤和煎锅烹饪都需要预热。

[pʊt] [ðə; ði] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ([ɪkˈsept] [fɔːr; fər] [pæn] [ˈbrɔɪlɪŋ]) [ænd; ənd] [set] [ðə; ði]

Put	the	shortening	in	the	pan	(	except	for	pan	broiling	)	and	set	the
放	这	缩短	在	这	平底锅	(	除了	为了	平底锅	烤制	)	和	放	这

[ˌθɜːrməˈstætɪk] [kənˈtroʊl] [æt; ət] [ðə; ði] [fleɪm] [saɪz] [ænd; ənd] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] [ˌrekəˈmendɪd] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [fuːd] [ˈbiːɪŋ] [kʊkt] .

thermostatic	control	at	the	flame	size	and	temperature	recommended	for	the	food	being	cooked	.
恒温	控制	在	这	火焰	尺寸	和	温度	受到推崇的	为了	这	食物	存在	煮熟	.

将起酥油放入锅中（煎烤除外），并将恒温控制设置为适合所烹饪食物的火焰大小和温度。

[wen] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [riːtʃt] ,
When **the** **temperature** **is** **reached** **,**
什么时候 这 温度 是 达到 ,

当温度达到设定值时，

[ðə; ði] [fleɪm] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli] ['loʊər] [ɔːr] [dɪ'mɪnɪʃ] [kəm'pliːtli] [ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən] [bɪ'gɪn]
the **flame** **will** **automatically** **lower** **or** **diminish** **completely** **and** **you** **can** **begin**
这 火焰 将要 自动地 降低 或者 减少 完全地 和 你 能 开始
[tuː; tə][fraɪ] [ðen] [ɔːr] [wen'evər] [juː; jʊ][ɑːr; ər] ['redi] .
to **fry** **then** **or** **whenever** **you** **are** **ready** **.**
到 炒 然后 或者 每当 你 是 准备好 .

火焰会自动减弱或完全熄灭，这时你就可以开始煎炸了，或者在你准备好的时候开始煎炸。

[ðə; ði]['bɜːrnər] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli] [ɪn'kriːs] [ɔːr] [dɪ'kriːs] [ðə; ði] [fleɪm] [æz; əz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪn'teɪn]
The **burner** **will** **automatically** **increase** **or** **decrease** **the** **flame** **as** **needed** **to** **maintain**
这 刻录机 将要 自动地 增加 或者 减少 这 火焰 作为 需要 到 维持
[ðə; ði][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] . - .
the **selected** **temperature** **.** **11** **.**
这 已选 温度 . - .

燃烧器会根据需要自动增大或减小火焰，以保持设定的温度。11.

[taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪdz] [kiːp] [hiːt] , ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd]['fleɪvər][ˌɪn'saɪd][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]
Tight **-** **fitting** **lids** **keep** **heat** **,** **moisture** **and** **flavor** **inside** **the** **pan** **and** **should**
紧的 - 配件 盖子 保持 热 , 水分 和 味道 里面 这 平底锅 和 应该
[biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['wɔːrmɪŋ] ,
be **used** **for** **warming** **,**
是 用过的 为了 变暖 ,

密封性好的锅盖能将热量、水分和味道锁在锅内，应该用于保温。

['meltɪŋ] , ['sɪmərɪŋ] , ['stiːmɪŋ] [ænd; ənd][moʊst] ['bɔɪlɪŋ] .
melting **,** **simmering** **,** **steaming** **and** **most** **boiling** **.**
融化 , 煨煮 , 蒸煮 和 最多 沸腾 .

融化、煨煮、蒸煮和沸腾。

['kʊkɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['kʌvər] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] ['haɪər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ] [ðæn; ðən] [wɪl]
Cooking **without** **a** **cover** **will** **require** **a** **higher** **temperature** **setting** **than** **will**
烹饪 没有 一个 覆盖 将要 要求 一个 更高 温度 环境 比 将要
[biː; bi] ['niːdɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [seɪm] [fuːd] [kʊkt] ['kʌvərd] .
be **needed** **for** **the** **same** **food** **cooked** **covered** **.**
是 需要 为了 这 相同的 食物 煮熟 涵盖 .

不盖盖子烹饪需要比盖盖子烹饪相同食物更高的温度。

['fraɪɪŋ] [ænd; ənd][pæn] ['brɔɪlɪŋ] [duː][nɑːt][rɪ'kwaɪər]['kʌvərz] . - .
Frying **and** **pan** **broiling** **do** **not** **require** **covers** **.** **12** **.**
煎炸 和 平底锅 烤制 做 不是 要求 封面 . - .

煎炸和平底锅烤制不需要盖盖子。12.

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi]['helpf(ə)l][tuː; tə]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['sɛtɪŋz] [wɪtʃ] [gɪv] [juː; jʊ]
It **may** **be** **helpful** **to** **record** **the** **temperature** **settings** **which** **give** **you**
它 可能 是 有帮助 到 记录 这 温度 设置 哪个 给 你
[ðə; ði][best] [rɪ'zʌlts] .
the **best** **results** **.**
这 最好的 结果 .

记录下能获得最佳效果的温度设置可能会有所帮助。

[taɪm] [ænd; ənd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [gaɪd] [fɔːr; fər]
TIME **AND** **TEMPERATURE** **GUIDE** **FOR**
时间 和 温度 指导 为了

时间和温度指南

“ ['bɜ:rnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn]
“ **BURNER - WITH - A - BRAIN**
“ 刻录机 - 和 - 一个 - 脑

“有脑子的燃烧器”

” ['pɜ:rsən(ə)l] [teɪst] , [ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] [fu:d] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['fæktərz] [meɪ] [nə'sesɪteɪt] [ə; eɪ]
” **Personal taste , the quantity of food and other factors may necessitate a**
” 个人的 品尝 , 这 数量 的 食物 和 其他 因素 可能 需要 一个
['slaɪtli] ['haɪər] [ɔ:r] ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
slightly higher or lower temperature .
轻微地 更高 或者 降低 温度 .

“个人口味、食物数量和其他因素可能需要稍微高一点或低一点的温度。

[rɪ'du:s] [fleɪm] [saɪz][fɔ:r; fər][ɔ:l] [smɔ:l] [ju:'tensɪlz] [bɪ'fɔ:r] [sə'lɛktɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd]
Reduce flame size for all small utensils before selecting temperature and
减少 火焰 尺寸 为了 全部 小的 餐具 前 选择 温度 和
[fɔ:r; fər] [pænz] (['steɪnləs] [sti:l] ,
for nonaluminum pans (stainless steel ,
为了 非铝 平底锅 (防锈的 钢 ,

在选择温度之前，应减小所有小型炊具的火焰大小，对于非铝制平底锅（不锈钢、

[kæst]['aɪərn] , [glæs] [ænd; ənd][ɪ'næm(ə)l]) .
cast iron , glass and enamel) .
投掷 铁 , 玻璃 和 搪瓷) .

铸铁、玻璃和搪瓷）。

[tu:; tə][fraɪ][ɪn][,paiərə?sə'ræm,-'serəm] (['kɔ:rnɪŋwer]) [ju:'tensɪlz] , ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] -
To fry in pyroceram (Corningware) utensils , lower temperature 25
到 炒 在 火陶瓷 (康宁餐具) 餐具 , 降低 温度 -
[dɪ'gri:z] [tu:; tə] - [dɪ'gri:z] .
degrees to 50 degrees .
学位 到 - 学位 .

如果使用耐热陶瓷（康宁餐具）进行煎炸，请将温度降低 25 度至 50 度。

[ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm][ɪz][ðə; ði] [best] [hi:t] [kən'dʌktər] [ænd; ənd][ɪz][aɪ'di:əl][fɔ:r; fər][ju:z][ɑ:n]
ALUMINUM IS THE BEST HEAT CONDUCTOR AND IS IDEAL FOR USE ON
铝 是 这 最好的 热 导体 和 是 理想的 为了 使用 在
[ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p] ['bɜ:rnər] .
THERMOSTATIC TOP BURNER .
恒温 顶部 刻录机 .

铝是最好的导热材料，非常适合用于恒温式炉灶。

[kən'troʊl] ['setɪŋ]
CONTROL SETTING
控制 环境

控制设置

[fu:d] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ə'prɑ:ksɪmət] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
FOOD TEMPERATURE APPROXIMATE COOKING TIME
食物 温度 近似 烹饪 时间

食物温度 大约烹饪时间

[be'vəridʒiz]
BEVERAGES
饮料

饮料

['koʊkoʊ] 175° - 200° - [tu:; tə] - [mɪn] .
Cocoa 175° - 200° 10 to 15 Min .
可可 175° - 200° - 到 - 敏 .

可可 175°-200° 10 至 15 分钟

['kɔːfi]
Coffee
咖啡

咖啡

['pɜːrkəleɪtər] 225° - 250° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Percolator **225°** **-** **250°** **12** **to** **15** **Min** **.**
渗滤式咖啡壶 225° - 250° - 到 - 敏 .

渗滤式咖啡壶 225°-250° 12 至 15 分钟。

['vækjuːm] 185° [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
Vacuum **185°** **8** **to** **10** **Min** **.**
真空 185° 8 到 - 敏 .

真空 185° 8 至 10 分钟

[tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] 150° - 175°
To **Keep** **Warm** **150°** **-** **175°**
到 保持 温暖的 150° - 175°

保暖温度为 150°-175°

['brɛdz]
BREADS
面包

面包

[grɪld] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] 325° - 350° [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][mɪn] . [pər][saɪd]
Grilled **Sandwiches** **325°** **-** **350°** **2** **to** **3** **Min** **.** **per** **side**
烤 三明治 325° - 350° 2 到 3 敏 . 每 边

烤三明治，温度 325°-350°，每面烤 2 至 3 分钟

[frentʃ] [toʊst] 325° - 350° [θriː][tuː; tə][fɔːr][mɪn] . [pər][saɪd]
French **Toast** **325°** **-** **350°** **3** **to** **4** **Min** **.** **per** **side**
法语 吐司 325° - 350° 3 到 4 敏 . 每 边

法式吐司，温度 325-350°F（约163-177°C），每面烤 3 至 4 分钟。

['pænkeɪks] 350° - 375° [wʌn][tuː; tə][θriː][mɪn] . [pər][saɪd]
Pancakes **350°** **-** **375°** **1** **to** **3** **Min** **.** **per** **side**
煎饼 350° - 375° 1 到 3 敏 . 每 边

煎饼温度 350°-375°，每面煎 1 至 3 分钟

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

([beɪk] [ɪn] - - [ɪntʃ] ['skɪlɪt] , ['kʌvərd])
(**Bake** **in** **10** **-** **inch** **skillet** **,** **covered** **)**
(烤 在 - - 英寸 煎锅 , 涵盖)

（用10英寸的煎锅烘烤，盖上盖子）

['dʒɪndʒərbred] 250° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Gingerbread **250°** **30** **to** **35** **Min** **.**
姜饼 250° - 到 - 敏 .

姜饼 250° 30 至 35 分钟

['pækɪdʒ] [keɪk] , [wʌn] ['leɪər] 250° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Package **Cake** **,** **1** **layer** **250°** **25** **to** **30** **Min** **.**
包裹 蛋糕 , 1 层 250° - 到 - 敏 .

包装蛋糕，1 层，250°，25 至 30 分钟。

['paɪnæp(ə)l] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk] , [wʌn] ['leɪər] 250° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Pineapple **Upside** **-** **down** **Cake** **,** **1** **layer** **250°** **25** **to** **30** **Min** **.**
菠萝 上行 - 向下 蛋糕 , 1 层 250° - 到 - 敏 .

菠萝翻转蛋糕，1 层，250°，25 至 30 分钟。

['kændi]
CANDY
糖果

糖果

([juːz][ə; eɪ] ['hevi] [pæn] , ['prefrəbli] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm])
(Use a heavy pan , preferably aluminum)
(使用 一个 重的 平底锅 , 最好 铝)

（使用厚底平底锅，最好是铝制的）

[fʌdʒ] 250° [tuː; tə][sɔːft][bɔːl][steɪdʒ][ɑːn]['kændi] [θərˈmɑːmɪtər]
Fudge 250° To soft ball stage on candy thermometer
做傻事 250° 到 柔软的 球 阶段 在 糖果 温度计

软糖温度达到250°F（约121°C）至软球阶段（糖果温度计测量）。

[dɪˈvɪnəti] 250° [tuː; tə][hɑːrd][bɔːl][steɪdʒ][ɑːn]['kændi] [θərˈmɑːmɪtər]
Divinity 250° To hard ball stage on candy thermometer
神 250° 到 难的 球 阶段 在 糖果 温度计

糖果温度计显示，温度达到250°至硬球阶段

['piːnʌt] ['brɪt(ə)l] 325° - 350° - [tuː; tə] - [mɪn] . [ɔːr][hɑːrd] [krækt] [steɪdʒ][ɑːn]['kændi] [θərˈmɑːmɪtər]
Peanut Brittle 325° - 350° 15 to 20 Min . or hard cracked stage on candy thermometer
花生 脆 325° - 350° - 到 - 敏 . 或者 难的 裂纹 阶段 在 糖果 温度计

花生糖温度达到 325°-350°，烘烤 15 至 20 分钟，或糖果温度计显示出现硬裂纹阶段。

['sɪriəl]
CEREAL
谷物

谷物

(['ædɪd] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər])
(added to boiling water)
(额外 到 沸腾 水)

（加入沸水中）

[kriːm] [ʌv; əv] [wiːt] ([kwɪk]) 175° - 200° [faɪv][mɪn] .
Cream of Wheat (quick) 175° - 200° 5 Min .
奶油 的 小麦 (快的) 175° - 200° 5 敏 .

小麦粉（快速）175°-200° 5 分钟。

['oʊtmiːl] ([kwɪk]) 175° - 200° [θriː][tuː; tə][faɪv][mɪn] .
Oatmeal (quick) 175° - 200° 3 to 5 Min .
麦片 (快的) 175° - 200° 3 到 5 敏 .

燕麦片（快熟）175°-200° 3 至 5 分钟

[ˌmækəˈroʊni] , [spəˈgeti] [ænd; ənd]['nuːd(ə)lz] 225° - 250°
Macaroni , Spaghetti and Noodles 225° - 250°
通心粉 , 意大利细面条 和 面条 225° - 250°

通心粉、意大利面和面条 225°-250°

[ʌnˈtɪl] ['tendər]
Until tender
直到 投标

嫩化

[raɪs] 210° - 225° - [mɪn] .
Rice 210° - 225° 20 Min .
米 210° - 225° - 敏 .

米饭 210°-225° 20 分钟

[dɪˈzɜːrts]
DESSERTS
甜点

甜点

['kʌstərd] :
Custards **:**
蛋奶冻 :

蛋奶冻:

[sɔ:ft] ([stɜ:rd]) 175° - 190° [fɔ:r][tu:; tə]['sɛvən][mɪn] .
Soft **(** **stirred** **)** **175°** **-** **190°** **4** **to** **7** **Min** **.**
柔软的 (搅拌) 175° - 190° 4 到 7 敏 .

软（搅拌）175°-190° 4 至 7 分钟。

[sti:md] , [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] 175° - 190° - [tu:; tə] - [mɪn] .
Steamed **,** **individual** **175°** **-** **190°** **20** **to** **30** **Min** **.**
蒸 , 个人 175° - 190° - 到 - 敏 .

蒸煮，单个 175°-190° 20 至 30 分钟。

['pudiŋz] :
Puddings **:**
布丁 :

布丁:

[kri:m] [paɪ] ['fɪlɪŋ] 200° - 210° [sɪks][tu:; tə][eɪt][mɪn] .
Cream **Pie** **Filling** **200°** **-** **210°** **6** **to** **8** **Min** **.**
奶油 馅饼 填充 200° - 210° 6 到 8 敏 .

奶油派馅料 200°-210° 6 至 8 分钟

['pækɪdʒ] [mɪks] 200° [fɔ:r][tu:; tə][eɪt][mɪn] .
Package **Mix** **200°** **4** **to** **8** **Min** **.**
包裹 混合 200° 4 到 8 敏 .

包装混合 200° 4 至 8 分钟。

[sti:md] , [wʌn] - [kju:'ti:] . [moʊld] 200°
Steamed **,** **1** **-** **qt** **.** **mold** **200°**
蒸 , 1 - qt . 模具 200°

蒸煮，1夸脱模具，200°

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə]['resəpi]
According **to** **recipe**
根据 到 食谱

根据食谱

[ˌtæpi'oʊkə] 200° [faɪv][tu:; tə][eɪt][mɪn] .
Tapioca **200°** **5** **to** **8** **Min** **.**
木薯 200° 5 到 8 敏 .

木薯粉 200° 5 至 8 分钟

[egz]
EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[fraɪd] 200° - 225° [ˌtu:'tu:][tu:; tə][fɔ:r][mɪn] . [ˌpri:'hi:tid] ['skɪlɪt]
Fried **200°** **-** **225°** **2** **to** **4** **Min** **.** **preheated** **skillet**
油煎 200° - 225° 2 到 4 敏 . 预热 煎锅

用预热至200-225°的煎锅煎2到4分钟

['ɑ:mlət] 250° - 300° [θri:][tu:; tə][faɪv][mɪn] .
Omelet **250°** **-** **300°** **3** **to** **5** **Min** **.**
煎蛋卷 250° - 300° 3 到 5 敏 .

煎蛋 250°-300° 3 至 5 分钟

[poʊtʃt] 175° - 200° [θri:][tu:; tə]['sɛvən][mɪn] . , ['kʌvərd]
Poached **175°** **-** **200°** **3** **to** **7** **Min** **.** **,** **covered**
偷猎 175° - 200° 3 到 7 敏 . , 涵盖

水煮至175-200°F（约79-93°C），盖上盖子煮3至7分钟。

[hɑːrd] [kʊkt] 200° - [mɪn] . , ['kʌvərd]
Hard Cooked 200° 20 Min . , covered
难的 煮熟 200° - 敏 . , 涵盖

用200°C高温烹煮20分钟，盖上盖子。

[sɔːft] [kʊkt]
Soft Cooked
柔软的 煮熟

软煮

(['ædɪd] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]) 200° - 225° [θriː][tuː; tə][sɪks][mɪn] .
(Added to boiling water) 200° - 225° 3 to 6 Min .
(额外 到 沸腾 水) 200° - 225° 3 到 6 敏 .

（加入沸水）200°-225° 3 至 6 分钟。

['skræmbld] 200° - 225° [ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr][mɪn] . [ˌpriː'hiːtid] ['skɪlɪt]
Scrambled 200° - 225° 2 to 4 Min . preheated skillet
打乱 200° - 225° 2 到 4 敏 . 预热 煎锅

用预热至 200-225° 的平底锅炒 2 至 4 分钟

[fruːts]
FRUITS
水果

水果

['æpəlˌsɔːs] 200° - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['kʌvərd]
Applesauce 200° 15 to 20 Min . , covered
苹果酱 200° - 到 - 敏 . , 涵盖

苹果酱 200°F（约93°C） 盖上盖子煮15至20分钟

['krænberi] [sɔːs] 225° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Cranberry Sauce 225° 15 to 20 Min .
蔓越莓 酱 225° - 到 - 敏 .

蔓越莓酱 225° 15 至 20 分钟

[draɪd] [fruːts] , [wʌn]['el biː] .
Dried Fruits , 1 lb .
干燥 水果 , 1 磅 .

干果，1磅

190° - 200° - [tuː; tə] - [mɪn] .
190° - 200° 15 to 35 Min .
190° - 200° - 到 - 敏 .

190°-200° 15 至 35 分钟

['frɔːstɪŋ]
FROSTINGS
糖霜

糖霜

([juːz] ['hevi] [pæn] , ['prefrəbli] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm])
(Use heavy pan , preferably aluminum)
(使用 重的 平底锅 , 最好 铝)

（使用厚底平底锅，最好是铝锅）

[bɔɪld] 250° - 275° [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] . [ɔːr] [lɔːŋ] [θred]
Boiled 250° - 275° 8 to 10 Min . or long thread
煮沸 250° - 275° 8 到 - 敏 . 或者 长的 线

煮沸温度为 250°-275°，煮 8 至 10 分钟或煮成长丝

[fʌdʒ] [ɔːr]['kærəml; 'kɑːrml] 250° - 275° - [tuː; tə] - [mɪn] . [ɔːr][sɔːft] [bɔːl]
Fudge or Caramel 250° - 275° 12 to 14 Min . or soft ball
做傻事 或者 焦糖 250° - 275° - 到 - 敏 . 或者柔软的 球

软糖或焦糖 250°-275° 12 至 14 分钟或软球

['sev(ə)n] ['mɪnɪt] 190° - 200° [θri:][tu:; tə] - [mɪn] .

Seven	Minute	190°	-	200°	3	to	10	Min	.
七	分钟	190°	-	200°	3	到	-	敏	.

七分钟 190°-200° 3 至 10 分钟。

[dʒæm][ænd; ənd] ['dʒeli]

JAM	AND	JELLY
果酱	和	果冻

果酱和果冻

[dʒæm] , [θri:][tu:; tə][fɔ:r]['el bi:] . , [fru:t] 225°

Jam	,	3	to	4	lb	.	,	fruit	225°
果酱	,	3	到	4	磅	.	,	水果	225°

果酱，3至4磅，水果225°

[ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə]['resəpi]

According	to	recipe
根据	到	食谱

根据食谱

['dʒeli] , [ˌtu:'tu:] [kʌps] [dʒu:s] 250°

Jelly	,	2	cups	juice	250°
果冻	,	2	杯子	汁	250°

果冻，2 杯果汁，250°

[ʌn'tɪl] ['dʒeli] “ [ʃi:ts] -

Until	jelly	“	sheets	'
直到	果冻	“	纸张	-

直到果冻“片”

[fɪʃ] , [mi:t] [ænd; ənd] ['poʊltri]

FISH	,	MEAT	AND	POULTRY
鱼	,	肉	和	家禽

鱼、肉和家禽

['beɪkən] ([du:][nɑ:t] [ˌpri:'hi:t] [pæn]) 300° - 325° [θri:][tu:; tə][faɪv][mɪn] . [pər][saɪd]

Bacon	(	do	not	preheat	pan	)	300°	-	325°	3	to	5	Min	.	per	side
熏肉	(	做	不是	预热	平底锅	)	300°	-	325°	3	到	5	敏	.	每	边

培根（无需预热平底锅）300-325°F（约150-160°C），每面煎3至5分钟

[breɪzd] [mi:t] 350° [ʌn'tɪl] [braʊn]

Braised	Meat	350°	Until	brown
炖	肉	350°	直到	棕色的

红烧肉，350°F（约175°C）至棕色

210° [ʌn'tɪl] ['tendər]

210°	Until	tender
210°	直到	投标

210° 直至软嫩

[kə'neɪdiən]['beɪkən] 275° - 300° [ˌtu:'tu:][tu:; tə][faɪv][mɪn] . [pər][saɪd]

Canadian	Bacon	275°	-	300°	2	to	5	Min	.	per	side
加拿大	熏肉	275°	-	300°	2	到	5	敏	.	每	边

加拿大培根，275-300°F（约135-149°C），每面煎2至5分钟。

['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ʌp] 325° [ʌn'tɪl] [braʊn]

Chicken	,	cut	up	325°	Until	brown
鸡	,	切	向上	325°	直到	棕色的

鸡肉切块，用325°烤至棕色

210° - 225° - [tu:; tə] - [mɪn] . , ['kʌvərd]

210°	-	225°	20	to	40	Min	.	,	covered
210°	-	225°	-	到	-	敏	.	,	涵盖

210°-225°，20至40分钟，覆盖

[fɪʃ] ['fɪlɪts] 325° [fɔːr][tuː; tə][faɪv][mɪn] . [pər][saɪd]

Fish	Fillets	325°	4	to	5	Min	.	per	side
鱼	鱼片	325°	4	到	5	敏	.	每	边

鱼片，325°F（约163°C），每面煎4至5分钟

[graʊnd] [biːf] ['pættaɪz] 300° - 325° [fɔːr][tuː; tə][sɪks][mɪn] . [pər][saɪd]

Ground	Beef	Patties	300°	-	325°	4	to	6	Min	.	per	side
地面	牛肉	肉饼	300°	-	325°	4	到	6	敏	.	每	边

牛肉饼，300-325°F（约150-160°C），每面煎烤4-6分钟

[hæm][slaɪs] , ¼ - [tuː; tə] ½ - [θɪk] 300° [sɪks][tuː; tə][eɪt][mɪn] . [pər][saɪd]

Ham	Slice	,	¼	'	to	½	'	thick	300°	6	to	8	Min	.	per	side
火腿	片	,	¼	-	到	½	-	厚的	300°	6	到	8	敏	.	每	边

火腿片，厚度为 ¼ 英寸至 ½ 英寸，300°F（约 150°C），每面烤 6 至 8 分钟。

['lɪvər] , ¼ - [tuː; tə] ½ - [θɪk] 275° [θriː][tuː; tə][faɪv][mɪn] . [pər][saɪd]

Liver	,	¼	'	to	½	'	thick	275°	3	to	5	Min	.	per	side
肝	,	¼	-	到	½	-	厚的	275°	3	到	5	敏	.	每	边

肝脏，厚度为 ¼ 英寸至 ½ 英寸，温度 275°F，每面烤 3 至 5 分钟。

[pɔːrk] [tʃɔps] , ½ - [tuː; tə][wʌn] - [θɪk] 275°

Pork	Chops	,	½	'	to	1	'	thick	275°
猪肉	排骨	,	½	-	到	1	-	厚的	275°

猪排，厚度 ½ 英寸至 1 英寸，温度 275°

[ʌn'tɪl] [braʊn]

Until	brown
直到	棕色的

直到变成棕色

200° - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['kʌvərd]

200°	20	to	40	Min	.	,	covered
200°	-	到	-	敏	.	,	涵盖

200°C，20至40分钟，覆盖

[pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] 275°

Pork	Sausage	275°
猪肉	香肠	275°

猪肉香肠 275°

[ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] [kʊkt]

Until	thoroughly	cooked
直到	彻底	煮熟

直至完全煮熟

[pɑːt] [roʊst] , [θriː][tuː; tə][faɪv]['el biː] .

Pot	Roast	,	3	to	5	lb	.
锅	烤	,	3	到	5	磅	.

炖牛肉，3至5磅。

325° [ʌn'tɪl] [braʊn]

325°	Until	brown
325°	直到	棕色的

325° 至棕色

200° - 215° [θriː][tuː; tə][fɔːr][ˌetʃ 'ɑr] . , ['kʌvərd]

200°	-	215°	3	to	4	Hr	.	,	covered
200°	-	215°	3	到	4	hr	.	,	涵盖

200°-215°，3至4小时，覆盖

[steɪk] , [kjuːb] 350° [ˌtuː'tuː][mɪn] . [pər][saɪd][fɔːr; fər]['miːdiəm] ['dʌnɪs]

Steak	,	Cube	350°	2	Min	.	per	side	for	medium	doneness
牛排	,	立方体	350°	2	敏	.	每	边	为了	中等的	完成

牛排，切成方块，350°，每面煎2分钟，至中等熟度

[steɪk] , ['sɜːrlɔɪn] , [klʌb] ,
Steak , Sirloin , Club ,
牛排 , 西冷牛排 , 俱乐部 ,

牛排、西冷牛排、俱乐部牛排

[tiː] - [boʊn][ɔːr][rɪb] ½ - [tuː; tə] ¾ - [θɪk] 325° [θriː][tuː; tə]['sɛvən][mɪn] . [pər][saɪd][fɔːr; fər]['miːdiəm]
T - Bone or Rib ½ - to ¾ - thick 325° 3 to 7 Min . per side for medium
T - 骨 或者 肋骨 ½ - 到 ¾ - 厚的 325° 3 到 7 敏 . 每 边 为了 中等的
['dʌnɪs]
doneness
完成

T骨牛排或肋排，厚度为½英寸至¾英寸，温度为325°F（约163°C），每面烤3至7分钟，达到中等熟度。

['sɔːsɪz]
SAUCES
酱汁

酱汁

([kʊk] [ʌn'kʌvərd] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli])
(Cook uncovered , stirring constantly)
(厨师 裸露 , 搅拌 不断地)

（敞开锅盖烹煮，不断搅拌）

['bɑːrbɪkjuː] [sɔːs] 210° - [mɪn] .
Barbecue Sauce 210° 15 Min .
烧烤 酱 210° - 敏 .

烧烤酱 210° 15 分钟

['greɪvi] 200° - 225° [faɪv][tuː; tə][eɪt][mɪn] .
Gravy 200° - 225° 5 to 8 Min .
肉汁 200° - 225° 5 到 8 敏 .

肉汁 200°-225° 5 至 8 分钟。

[waɪt] [sɔːs] 200° - 210° [fɔːr][tuː; tə][sɪks][mɪn] .
White Sauce 200° - 210° 4 to 6 Min .
白色的 酱 200° - 210° 4 到 6 敏 .

白酱 200°-210° 4 至 6 分钟

[suːps]
SOUPS
汤

汤

([kʊk] ['kʌvərd] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli])
(Cook covered , stirring occasionally)
(厨师 涵盖 , 搅拌 偶尔)

（盖上锅盖烹煮，偶尔搅拌）

['hiːtɪŋ] [kriːmd] [suːps] 200° [eɪt][tuː; tə] - [mɪn] .
Heating creamed soups 200° 8 to 10 Min .
加热 奶油 汤 200° 8 到 - 敏 .

将奶油浓汤加热至 200°，持续 8 至 10 分钟。

['vedʒtəb(ə)l] 210° [ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː][ˌetʃ 'ɑr] .
Vegetable 210° 2 to 3 Hr .
蔬菜 210° 2 到 3 hr .

蔬菜 210° 2 至 3 小时。

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[freʃ] [ɔːr]['froʊz(ə)n] 210° - 225° [ʌn'tɪl] ['tendər] , ['kʌvərd]
Fresh or frozen 210° - 225° Until tender , covered
新鲜的 或者 冷冻 210° - 225° 直到 投标 , 涵盖

新鲜或冷冻食品，用210-225°F（约99-107°C）烹煮至软嫩，盖好。

[pə'tetoz] :
Potatoes :
土豆 :

土豆:

[beɪkt] 375° [wʌn][tuː; tə] 1½ [ˌeɪtʃ'ɑːr'ɛs] . , [ɑːn] [ræk] [ɪn] ['kʌvərd] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pæn]
Baked 375° 1 to 1½ hrs . , on rack in covered aluminum pan
烘焙 375° 1 到 1½ 小时 . , 在 架子 在 涵盖 铝 平底锅

在375°F（约190°C）的温度下烘烤1至1.5小时，放在带盖铝盘中的烤架上。

[hæʃ] [braʊn] 325° [ʌn'tɪl] [braʊn]
Hash Brown 325° Until brown
哈希 棕色的 325° 直到 棕色的

土豆泥 325° 烤至棕色

[swiːt] [pə'tetoz] (['kændid]) 225° - 235° - [tuː; tə] - [mɪn] .
Sweet Potatoes (candied) 225° - 235° 10 to 20 Min .
甜的 土豆 (腌) 225° - 235° - 到 - 敏 .

红薯（蜜饯）225°-235° 10 至 20 分钟

['speʃ(ə)l] ['kʊkɪŋ] [ˌɑːpɝ'eɪʃənz] [siː] [də'rekʃ(ə)nz][ɑːn] ['fɑːloʊɪŋ] ['peɪdʒɪz]
SPECIAL COOKING OPERATIONS See directions on following pages
特别的 烹饪 运营 看 方向 在 下列的 页面

特殊烹饪操作 请参阅后续页面的说明

[diːp] [fæt] ['fraɪɪŋ]
DEEP FAT FRYING
深的 胖的 煎炸

油炸

[ʃrɪmp] , ['ɔɪstər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . 375° - 400° [ˌtuː'tuː][tuː; tə][sɪks][mɪn] .
Shrimp , Oysters , etc . 375° - 400° 2 to 6 Min .
虾 , 牡蛎 , ETC . 375° - 400° 2 到 6 敏 .

虾、牡蛎等。375°-400° 2 至 6 分钟。

['dəunʌts] , ['frɪtərz] 375° - 400° [θriː][tuː; tə][sɪks][mɪn] .
Doughnuts , Fritters 375° - 400° 3 to 6 Min .
甜甜圈 , 油炸饼 375° - 400° 3 到 6 敏 .

甜甜圈、油炸饼 375°-400° 3 至 6 分钟

['ʌnjən] [rɪŋz] 375° - 400° [sɪks][tuː; tə]['sɛvən][mɪn] .
Onion Rings 375° - 400° 6 to 7 Min .
洋葱 戒指 375° - 400° 6 到 7 敏 .

洋葱圈 375°-400° 6 至 7 分钟

[pə'tetoz] 375° - 400° [sɪks][tuː; tə] - [mɪn] .
Potatoes 375° - 400° 6 to 10 Min .
土豆 375° - 400° 6 到 - 敏 .

土豆 375°-400° 6 至 10 分钟

[ˌmɪsə'leɪniəs]
MISCELLANEOUS
各种各样的

各种各样的

['meltɪŋ] ['tʃɔːklət] , [tʃiːz] , ['bʌtər] 175° ['sɛvən][tuː; tə][naɪn][mɪn] . , ['kʌvərd] ['met(ə)l][pæn]
Melting Chocolate , Cheese , Butter 175° 7 to 9 Min . , covered metal pan
融化 巧克力 , 奶酪 , 黄油 175° 7 到 9 敏 . , 涵盖 金属 平底锅

融化巧克力、奶酪和黄油，175°F（约30°C），7至9分钟，盖上盖子的金属锅

['pɑːpkɔːrn] 375° [θriː][tuː; tə][sɪks][mɪn] .

Popcorn	**375°**	**3**	**to**	**6**	**Min**	**.**
爆米花	375°	3	到	6	敏	.

爆米花 375° 3 至 6 分钟

['preʃər] ['kʊkɪŋ] ['fɑːloʊ] [ˌmænjə'fæktʃɚɝz] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz]

Pressure	**Cooking**	**Follow**	**manufacturer's**	**instructions**
压力	烹饪	跟随	制造商的	指示

压力烹饪请遵循制造商的说明

225° - 235° [faɪv]['el biː] .

225°	**-**	**235°**	**5**	**lb**	**.**
225°	-	235°	5	磅	.

225°-235° 5磅

['preʃər]

pressure
压力

压力

235° - 240° - ['el biː] .

235°	**-**	**240°**	**10**	**lb**	**.**
235°	-	240°	-	磅	.

235°-240° 10磅

['preʃər]

pressure
压力

压力

240° - 250° - ['el biː] .

240°	**-**	**250°**	**15**	**lb**	**.**
240°	-	250°	-	磅	.

240°-250° 15磅

['preʃər]

pressure
压力

压力

['wɔːrmɪŋ]

WARMING
变暖

变暖

['beɪbi]['bɑːt(ə)l] [loʊ] [tuː; tə] 150° [ʌn'tɪl] [wɔːrm]

Baby	**Bottle**	**Low**	**to**	**150°**	**Until**	**warm**
婴儿	瓶子	低的	到	150°	直到	温暖的

婴儿奶瓶温度降至 150°F 直至温热

['leftəuvə] 150° - 175° - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['kʌvərd] [pæn]

Leftovers	**150°**	**-**	**175°**	**10**	**to**	**20**	**Min**	**.**	**,**	**covered**	**pan**
剩菜	150°	-	175°	-	到	-	敏	.	,	涵盖	平底锅

剩菜在150-175°F（约66-79°C）的温度下，盖上锅盖焖10到20分钟。

[roʊlz] , [ræpt] [ɪn] [fɔɪl] [ɑːn] [ræk] 250° - [tuː; tə] - [mɪn] . , ['kʌvərd] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pæn]

Rolls	**,**	**wrapped**	**in**	**foil**	**on**	**rack**	**250°**	**15**	**to**	**20**	**Min**	**.**	**,**	**covered**	**aluminum**	**pan**
卷	,	包装	在	挫败	在	架子	250°	-	到	-	敏	.	,	涵盖	铝	平底锅

将面包卷用锡纸包裹，放在烤架上，250°烤15至20分钟，盖上铝箔烤盘。

[tuː; tə][kənˈvɜːrt][ə; eɪ] ['feɪvərɪt] ['resəpi][tuː; tə]['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn] ['kʊkɪŋ] — [ɪf] [ðə; ði]

To	convert	a	favorite	recipe	to	Burner	-	with	-	a	-	Brain	cooking	—	if	the
到	转变	一个	最喜欢的	食谱	到	刻录机	-	和	-	一个	-	脑	烹饪	—	如果	这

['resəpi] [sez] :

recipe	says	:
食谱	说道	:

要将你最喜欢的食谱转换成适合"炉灶高手"的烹饪方式——如果食谱中写道：

[wɔːrm][ɔːr][melt][juːz] 150° - 175° [ɔːr] [loʊ]

Warm	or	melt	use	150°	-	175°	or	Low
温暖的	或者	熔化	使用	150°	-	175°	或者	低的

加热或融化时，温度为 150°-175° 或低温

['sɪmər] [ɔːr] [loʊ] [juːz] 175° - 200°

Simmer	or	low	use	175°	-	200°
煨	或者	低的	使用	175°	-	200°

用小火慢炖或低温烹饪，温度为 175°-200°

[bɔɪl] [juːz] 200° - 225°

Boil	use	200°	-	225°
熬	使用	200°	-	225°

煮沸后使用温度为200°-225°

[haɪ] [bɔɪl] [juːz] 225° - 250°

High	boil	use	225°	-	250°
高的	熬	使用	225°	-	250°

高温煮沸温度为225-250°

[fraɪ][juːz] 250° - 375°

Fry	use	250°	-	375°
炒	使用	250°	-	375°

油炸温度为250°-375°

[diːp] [fæt][fraɪ][juːz] 375° - 400°17

Deep	fat	fry	use	375°	-	400°17
深的	胖的	炒	使用	375°	-	400°17

油炸温度为 375°-400°17

['resəpɪz] [fɔːr; fər] " ['bɜːrnər] - [wɪð; wɪθ] - [ə; eɪ] - [breɪn]

RECIPES	FOR	"	BURNER	-	WITH	-	A	-	BRAIN
食谱	为了	"	刻录机	-	和	-	一个	-	脑

"脑子进水的火人"的食谱

" ['toʊstɪd] [paʊnd] [keɪk]

"	TOASTED	POUND	CAKE
"	烤过的	磅	蛋糕

烤磅蛋糕

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l][bʌt; bət] [dɪ'lɪʃəs] [dɪ'zɜːrt] , [toʊst] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [paʊnd] [keɪk] .

For	a	simple	but	delicious	dessert	,	toast	slices	of	pound	cake	.
为了	一个	简单的	但	可口的	甜点	,	吐司	切片	的	磅	蛋糕	.

想要一份简单又美味的甜点，可以烤几片磅蛋糕。

[ˌpriːˈhiːt] ['grɪdl] [ɑːn][ðə; ði] [ˌθɜːrməˈstætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Preheat	griddle	on	the	thermostatic	top	burner	at	300	degrees	.
预热	烤盘	在	这	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	.

将烤盘放在恒温炉灶上预热至 300 度。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [paʊnd] [keɪk] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] ; ['bʌtər] [bəuθ][saɪdz][ɔːr] [liːv] [pleɪn] ,

Cut	slices	of	pound	cake	one	inch	thick	;	butter	both	sides	or	leave	plain	,
切	切片	的	磅	蛋糕	一	英寸	厚的	;	黄油	两个都	侧面	或者	离开	清楚的	,

将磅蛋糕切成一英寸厚的片；两面都涂上黄油，或者保持原味。

[di'pendiŋ] [ɑːn][jʊr; jər]['fleɪvər] ['prefrəns] .
depending on your flavor preference .
取决于 在 你的 味道 偏爱 .

根据个人口味喜好而定。

[wen] [fleɪm] ['ləuə] , [grɪl] [ɑːn][hɑːt] ['grɪdl] [fɔːr; fər][ə'baʊt][θriː] ['mɪnɪts] [pər][saɪd][ɔːr][ʌn'tɪl] ['naɪsli]
When flame lowers , grill on hot griddle for about 3 minutes per side or until nicely
什么时候 火焰 下 , 炙烤 在 热的 烤盘 为了 关于 3 分钟 每 边 或者 直到 很好
[braʊn] .
browned .
棕色 .

火焰减弱后，在热烤盘上每面烤约 3 分钟，或烤至金黄即可。

[sɜːrv] [pleɪn][ɔːr] ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ][aɪs] [kriːm] [ænd; ənd] / [ɔːr] [sɔːs] .
Serve plain or topped with ice cream and / or sauce .
服务 清楚的 或者 顶峰 和 冰 奶油 和 / 或者 酱 .

可直接食用，也可搭配冰淇淋和/或酱料食用。

['wɔːrmɪŋ] [roʊlz]
WARMING ROLLS
变暖 卷

热卷

[ræp] [roʊlz][ɔːr] ['mʌfɪn] [ɪn]['dʌb(ə)l] ['θɪknəs] [ʌv; əv][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl] , ['foʊldɪŋ]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]
Wrap rolls or muffins in double thickness of aluminum foil , folding edges
裹 卷 或者 松饼 在 双倍的 厚度 的 铝 挫败 , 折叠式的 边缘
['ʌndər] ['taɪtli] .
under tightly .
在下面 紧紧 .

将面包卷或松饼用双层铝箔包裹，并将边缘紧紧折叠到里面。

[pleɪs] [fɔɪl] [ræpt] ['pækɪdʒ] [ɑːn] [ræk] [ɔːr] ['krʌmpld] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ɪn]
Place foil wrapped package on rack or crumpled aluminum foil in
地方 挫败 包装 包裹 在 架子 或者 皱巴巴的 铝 挫败 在
[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['skɪlɪt] [ɔːr] ['sɔːspæn] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz]
aluminum skillet or saucepan on thermostatic top burner at 250 degrees
铝 煎锅 或者 平底锅 在 恒温 顶部 刻录机 在 - 学位
[fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] ['hiːtɪd] [θruː] .
for 15 to 20 minutes or until heated through .
为了 - 到 - 分钟 或者 直到 加热 通过 .

将用锡纸包裹的包裹放在架子上，或者将揉皱的锡纸放在铝制煎锅或平底锅中，在恒温炉灶上以 250 度加热 15 到 20 分钟，或直至完全加热。

[hɑːrd] [kʊkt] [egz]
HARD COOKED EGGS
难的 煮熟 鸡蛋

煮熟的鸡蛋

[egz]
Eggs
鸡蛋

鸡蛋

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['wɔːtər][fɔːr; fər] [iːtʃ] [eg]
1 Tbsp . water for EACH egg
1 汤匙 . 水 为了 每个 蛋

每个鸡蛋需要1汤匙水

[pleɪs] [egz] [ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][pæn] .
Place eggs and water in pan .
地方 鸡蛋 和 水 在 平底锅 .

将鸡蛋和水放入锅中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd] .
Cover with tight fitting lid .
覆盖 和 紧的 配件 盖 .

盖上严实的盖子。

[kʊk] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cook on thermostatic top burner at 200 degrees for 20 minutes .
厨师 在 恒温 顶部 刻录机 在 - 学位 为了 - 分钟 .

在恒温炉灶上以 200 度烹饪 20 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [fleɪm] , [pɔːr] [ɔːf] [hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli] [kuːl] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .
Remove from flame , pour off hot water and immediately cool with cold water .
消除 从 火焰 , 倒 离开 热的 水 和 立即地 凉爽的 和 寒冷的 水 .

离火后，倒掉热水，立即用冷水冷却。

[piːl] [ɪ'miːdiətli] [ɔːr] [rɪ'frɪdʒəreɪt] , ['piːlɪŋ] ['leɪtər] .
Peel immediately or refrigerate , peeling later .
果皮 立即地 或者 冷藏 , 剥落 之后 .

立即剥皮或冷藏后再剥皮。

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɪ'lɪmɪneɪts] [pɑːt] ['wɑtʃɪŋ] , [krækt] [egz] [ænd; ənd][dɑːrk] [rɪŋ]
This method of preparation eliminates pot watching , cracked eggs and dark ring
这 方法 的 准备 消除 锅 观看 , 裂纹 鸡蛋 和 黑暗的 戒指
[ə'raʊnd] [joʊk] .
around yolks .
大约 蛋黄 .

这种制备方法可以避免盯着锅看、鸡蛋破裂和蛋黄周围出现黑圈。

“ [pæn] [beɪkt] ” ['æplz]
“ PAN BAKED ” APPLES
“ 平底锅 烘焙 ” 苹果

“平底锅烤”苹果

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [kɔːr] [sɪks] ['beɪkɪŋ] ['æplz] .
Wash and core 6 baking apples .
洗 和 核 6 烘烤 苹果 .

将6个烘焙苹果洗净去核。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ][dɑːt][ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə]
Add a dash of cinnamon , one Tbsp . sugar and a dot of butter to
添加 一个 短跑 的 肉桂 , 一 汤匙 . 糖 和 一个 点 的 黄油 到
[iːtʃ] ['æp(ə)l] .
each apple .
每个 苹果 .

在每个苹果上加入少许肉桂粉、一汤匙糖和一小块黄油。

[pleɪs] ['æplz] [ɪn] ['skɪlɪt] [ɔːr] ['sɔːspæn] .
Place apples in skillet or saucepan .
地方 苹果 在 煎锅 或者 平底锅 .

将苹果放入煎锅或平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Add one Tbsp .
添加 一 汤匙 .

加入一汤匙。

['wɔːtər][fɔːr; fər] [iːtʃ] ['æp(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [kʊkt] .
water for each apple to be cooked .
水 为了 每个 苹果 到 是 煮熟 .

每个苹果需要加水煮熟。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] -
Cover and cook on thermostatic top burner at 212 degrees for 15 to 20
覆盖 和 厨师 在 恒温 顶部 刻录机 在 - 学位 为了 - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

盖上锅盖，用恒温炉灶以 212 度烹煮 15 至 20 分钟。

[spuːn] [sɔːs] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] ['oʊvər] [iːtʃ] ['æp(ə)l] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Spoon sauce in bottom of skillet over each apple before serving .
勺子 酱 在 底部 的 煎锅 超过 每个 苹果 前 服务 .

上菜前，将平底锅底部的酱汁淋在每个苹果上。

“ [pæn] [beɪkt] ” [pə'tetoz]
“ PAN BAKED ” POTATOES
“ 平底锅 烘焙 ” 土豆

“平底锅烤”土豆

[pleɪs] [skrʌbd] [pə'tetoz] [ɑːn][ə; eɪ] [ræk] [ɔːr][ɑːn] ['krʌmpld] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ɪn]
Place scrubbed potatoes on a rack or on crumpled aluminum foil in
地方 擦洗过 土豆 在 一个 架子 或者 在 皱巴巴的 铝 挫败 在
[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['skɪlɪt] [ɔːr] ['sɔːspæn] .
aluminum skillet or saucepan .
铝 煎锅 或者 平底锅 .

将洗净的土豆放在架子上，或者放在铝制煎锅或平底锅里的揉皱的铝箔纸上。

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][ɔːr] [ræp] [pə'tetoz] [ɪn] [fɔɪl] .
Do not add water or wrap potatoes in foil .
做 不是 添加 水 或者 裹 土豆 在 挫败 .

不要加水，也不要用锡纸包裹土豆。

['kʌvər] ['skɪlɪt] [ɔːr] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [ʌn'tɪl]
Cover skillet or saucepan and bake on thermostatic top burner at 375 degrees until
覆盖 煎锅 或者 平底锅 和 烤 在 恒温 顶部 刻录机 在 - 学位 直到
[dʌn] ,
done ,
完毕 ,

盖上煎锅或平底锅的盖子，放在恒温炉灶上，以 375 度烘烤至熟透。

[ə'baʊt] [wʌn][tuː; tə] 1½ ['aʊərz] .
about 1 to 1½ hours .
关于 1 到 1½ 小时 .

大约1到1.5小时。

“ ['bʌtər] [bɔɪl] ” ['froʊz(ə)n] ['vedʒtəb(ə)l]
“ BUTTER BOIL ” FROZEN VEGETABLE
“ 黄油 熬 ” 冷冻 蔬菜

“黄油煮”冷冻蔬菜

[breɪk] [ʌp] ['froʊz(ə)n]['vedʒtəb(ə)l][baɪ] ['paʊndɪŋ] ['pækɪdʒ] [ə'genst] [edʒ] [ʌv; əv] ['kaʊntər] .
Break up frozen vegetable by pounding package against edge of counter .
休息 向上 冷冻 蔬菜 经过 猛击 包裹 反对 边缘 的 柜台 .

将冷冻蔬菜包装袋在台面边缘敲击，使其碎裂。

[pleɪs] ['vedʒtəb(ə)l][ɪn] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn]
Place vegetable in saucepan with 2 to 3 tablespoons butter and ½ teaspoon
地方 蔬菜 在 平底锅 和 2 到 3 汤匙 黄油 和 ½ 茶匙
[sɔːlt] .
salt .
盐 .

将蔬菜放入平底锅中，加入 2 至 3 汤匙黄油和 ½ 茶匙盐。

[fɔːr; fər] ['stɑːrtʃi] ['vedʒtəb(ə)lz] [laɪk] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz] [ænd; ənd] [kɔːrn] , [wʌn] [ɔːr] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

For	starchy	vegetables	like	lima	beans	and	corn	,	1	or	2	tablespoons
为了	淀粉	蔬菜	喜欢	利马	豆子	和	玉米	,	1	或者	2	汤匙

[ʌv; əv] ['wɔːtər] [meɪ] [biː; bi] ['niːdɪd] .

of	water	may	be	needed	.
的	水	可能	是	需要	.

对于像利马豆和玉米这样的淀粉类蔬菜，可能需要 1 或 2 汤匙水。

[kʊk] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp] ['bɜːrnər] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Cook	on	thermostatic	top	burner	at	210	degrees	.
厨师	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	.

在恒温炉灶上以 210 度烹饪。

[kʊk] [taɪm] ['ɪndɪkeɪtɪd] [ɑːn] ['pækɪdʒ] [plʌs] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	time	indicated	on	package	plus	5	minutes	.
厨师	时间	表明的	在	包裹	加	5	分钟	.

包装上标明的烹饪时间再加上5分钟。

[noʊt] : [tuː; tə] [prɪ'vent] ['breɪkɪŋ] [spiə] [ʌv; əv] [ə'spærəgəs] [ænd; ənd] ['brɑːkəli] , [θɔː] [dʒʌst] [ɪ'nʌf]

NOTE	:	To	prevent	breaking	spears	of	asparagus	and	broccoli	,	thaw	just	enough
笔记	:	到	防止	打破	长矛	的	芦笋	和	西兰花	,	解冻	只是	足够的

[tuː; tə] [breɪk] [ə'pɑːrt] . -

to	break	apart	.	18
到	休息	除	.	-

注意：为防止芦笋和西兰花茎秆折断，只需解冻到可以轻松掰开的程度即可。18

['flʌfi] [raɪs]

FLUFFY	RICE
蓬松的	米

蓬松米饭

[fɔːr; fər] [θriː] [kʌps] [ʌv; əv] [kʊkt] [waɪt] [raɪs] , [pleɪs] [wʌn] [kʌp] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] ,

For	3	cups	of	cooked	white	rice	,	place	1	cup	uncooked	rice	,
为了	3	杯子	的	煮熟	白色的	米	,	地方	1	杯子	生	米	,

要煮出3杯熟白米饭，需要放入1杯生米。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] [ɪn] [ˌtuː'tuː] - [kjuː'tiː] . ['sɔːspæn] .

2	cups	water	and	1	teaspoon	salt	in	2	-	qt	.	saucepan	.
2	杯子	水	和	1	茶匙	盐	在	2	-	qt	.	平底锅	.

在 2 夸脱的平底锅中加入 2 杯水和 1 茶匙盐。

[pleɪs] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp] ['bɜːrnər] [æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Place	on	thermostatic	top	burner	at	225	degrees	.
地方	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	.

放在恒温炉灶上，温度设置为 225 度。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ðen] ['kʌvər] [pæn] , ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] ,

Bring	to	a	boil	,	then	cover	pan	,	lower	temperature	setting	to	190	degrees	,
带来	到	一个	熬	,	然后	覆盖	平底锅	,	降低	温度	环境	到	-	学位	,

将水烧开，然后盖上锅盖，将温度调至190度。

[ænd; ənd] ['sɪmər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['wɔːtər] [ɪz] [əb'zɔːrbd] [ænd; ənd] [raɪs] [ɪz] ['tendər] .

and	simmer	about	15	minutes	or	until	water	is	absorbed	and	rice	is	tender	.
和	煨	关于	-	分钟	或者	直到	水	是	吸收	和	米	是	投标	.

小火慢炖约 15 分钟，或直至水分被吸收且米饭变软。

[fɔːr; fər] ['ekstrə] ['flʌfi] [raɪs] , [tɜːrn] ['bɜːrnər] [ɔːf] [ænd; ənd] [let] [raɪs] [stænd] , ['kʌvərd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts]

For	extra	fluffy	rice	,	turn	burner	off	and	let	rice	stand	,	covered	for	10	minutes
为了	额外的	蓬松的	米	,	转动	刻录机	离开	和	让	米	站立	,	涵盖	为了	-	分钟

[mɔːr] .

more	.
更多的	.

想要米饭更蓬松，关火后盖上盖子，让米饭再焖10分钟。

[braʊn]	[ænd; ənd]	[waɪld]	[raɪs]	[ɑːr; ər]	[best]	[kʊkt]	[ðɪs]	[wei]	['ɔːlsoʊ]	,
Brown	**and**	**wild**	**rice**	**are**	**best**	**cooked**	**this**	**way**	**also**	**,**
棕色的	和	荒野	米	是	最好的	煮熟	这	方式	还	,

糙米和野米也最适合用这种方法烹饪。

[bʌt; bət]	['kʊkɪŋ]	[taɪm]	[wɪl]	[biː; bi]	[mʌtʃ]	[lɔːŋgər]	—	[ə'baʊt]	-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	['toʊt(ə)l]	['kʊkɪŋ]
but	**cooking**	**time**	**will**	**be**	**much**	**longer**	**—**	**about**	**35**	**to**	**45**	**minutes**	**total**	**cooking**
但	烹饪	时间	将要	是	很多	更长	—	关于	-	到	-	分钟	全部的	烹饪

[taɪm]	.
time	**.**
时间	.

但烹饪时间会更长——总共大约需要 35 到 45 分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

从我的厨房到你的厨房(To Your Kitchen From Mine)
第2/4页

['ɔ:lsoʊ] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə'baʊt] ½ [kʌp] [mɔ:r] ['wɔ:tər] .

Also	,	**add**	**about**	**½**	**cup**	**more**	**water**	.
还	,	添加	关于	½	杯子	更多的	水	.

另外，再加入约半杯水。

['pɑ:pkɔ:rn]

POPCORN
爆米花

爆米花

[pleɪs] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['pɑ:pkɔ:rn] [ɪn] - - [ɪntʃ] [ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm]

Place	**2**	**tablespoons**	**of**	**oil**	**and**	**½**	**cup**	**popcorn**	**in**	**10**	**-**	**inch**	**aluminum**
地方	2	汤匙	的	油	和	½	杯子	爆米花	在	-	-	英寸	铝

['skɪlɪt] [ɔ:r] ['sɔ:spæn] .

skillet	**or**	**saucepan**	.
煎锅	或者	平底锅	.

在10英寸的铝制煎锅或平底锅中放入2汤匙油和½杯爆米花。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑ:n] [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p] ['bɜ:rnər] [æt; ət] - [dɪ'gri:z] .

Cover	**tightly**	**and**	**place**	**on**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**375**	**degrees**	**.**
覆盖	紧紧	和	地方	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	.

盖紧盖子，放在恒温炉灶上，温度调至 375 度。

[hi:t] [ʌn'tɪl] ['pɑ:pɪŋ] ['stɑ:ps] , [ə'baʊt] [θri:] ['mɪnɪts] .

Heat	**until**	**popping**	**stops**	**,**	**about**	**3**	**minutes**	**.**
热	直到	爆米花	停止	,	关于	3	分钟	.

加热至不再爆裂，大约 3 分钟。

[noʊ] [ni:d] [tu:; tə] [ʃeɪk] [ðə; ði] [pæn] .

No	**need**	**to**	**shake**	**the**	**pan**	**.**
不	需要	到	摇	这	平底锅	.

无需摇晃平底锅。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['sɜ:rvɪŋ] [boʊl] [ænd; ənd] [tɔ:s] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] .

Pour	**into**	**serving**	**bowl**	**and**	**toss**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**salt**	**.**
倒	进入	服务	碗	和	折腾	和	融化	黄油	和	盐	.

倒入上菜碗中，加入融化的黄油和盐拌匀。

[tu:; tə] [ju:z] ['preʃər] ['sɔ:spæn]

TO	**USE**	**PRESSURE**	**SAUCEPANS**
到	使用	压力	平底锅

使用压力锅

['preʃər] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [ɪk'stri:mli] ['i:zi] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p] ['bɜ:rnər] .

Pressure	**cooking**	**is**	**extremely**	**easy**	**with**	**a**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**.**
压力	烹饪	是	极其	简单的	和	一个	恒温	顶部	刻录机	.

使用恒温式燃气灶进行压力烹饪非常简单。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['temprətʃəz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [æz; əz] [ə; eɪ] [gaɪd] : 240° [tu:; tə] 250° [fɔ:r; fər] -

The	**following**	**temperatures**	**may**	**be**	**used**	**as**	**a**	**guide**	**:**	**240°**	**to**	**250°**	**for**	**15**
这	下列的	温度	可能	是	用过的	作为	一个	指导	:	240°	到	250°	为了	-

[paʊndz] ['preʃər] ,

pounds	**pressure**	**,**
磅	压力	,

以下温度可作为参考：15磅压力下为240°至250°。

235° [tuː; tə] 240° [fɔːr; fər] - [paʊndz] , [ænd; ənd] 225° [tuː; tə] 235° [fɔːr; fər][faɪv] [paʊndz] .

235°	**to**	**240°**	**for**	**10**	**pounds**	**,**	**and**	**225°**	**to**	**235°**	**for**	**5**	**pounds**	**.**
235°	到	240°	为了	-	磅	,	和	225°	到	235°	为了	5	磅	.

10磅的重量为235°至240°，5磅的重量为225°至235°。

[juːz] ['miːdiəm] [fleɪm] [ɪf] [ðə; ði] ['preʃər] ['sɔːspæn] [ɪz][ʌv; əv][nɑːn] - [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [mə'tɪrɪəl] .

Use	**medium**	**flame**	**if**	**the**	**pressure**	**saucepan**	**is**	**of**	**non**	**-**	**aluminum**	**material**	**.**
使用	中等的	火焰	如果	这	压力	平底锅	是	的	非	-	铝	材料	.

如果压力锅不是铝制的，请使用中火。

[reɪz] [ɔːr] ['loʊər] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ɪf] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] [ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃər] ;

Raise	**or**	**lower**	**the**	**temperature**	**if**	**needed**	**to**	**maintain**	**the**	**correct**	**pressure**	**;**
增加	或者	降低	这	温度	如果	需要	到	维持	这	正确的	压力	;

[wʌns][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'tɜːrmɪnd] ,

once	**it**	**is**	**determined**	**,**
一次	它	是	决定	,

必要时升高或降低温度以维持正确的压力；一旦确定了合适的压力，

['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər]['fjuːtʃər][juːz] .

record	**it**	**for**	**future**	**use**	**.**
记录	它	为了	未来	使用	.

记下来以备将来使用。

[taɪm] ['preʃər] ['kʊkɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][taɪm][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['preʃər] [ɪz] [riːtʃt] .

Time	**pressure**	**cooking**	**from**	**the**	**time**	**the**	**desired**	**pressure**	**is**	**reached**	**.**
时间	压力	烹饪	从	这	时间	这	想要的	压力	是	达到	.

从达到所需压力开始计时进行压力烹饪。

[diːp] [fæt] ['fraɪɪŋ]

DEEP	**FAT**	**FRYING**
深的	胖的	煎炸

油炸

['ækjərət] [tɑːp]['bɜːrnər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][kən'troʊl] [meɪks] [diːp] [fæt] ['fraɪɪŋ] [dʒʌst][æz; əz] ['iːzi]

Accurate	**top**	**burner**	**temperature**	**control**	**makes**	**deep**	**fat**	**frying**	**just**	**as**	**easy**
准确的	顶部	刻录机	温度	控制	制作	深的	胖的	煎炸	只是	作为	简单的

[æz; əz] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

as	**boiling**	**water**	**.**
作为	沸腾	水	.

精准的顶部炉灶温度控制，让油炸就像烧水一样简单。

[juːz][ə; eɪ] [diːp] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] ['skɪlɪt] [ɔːr] [frentʃ] ['fraɪər][soʊ][ɔɪl] [wɪl] ['oʊnli][hæf] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː]

Use	**a**	**deep**	**aluminum**	**skillet**	**or**	**French**	**fryer**	**so**	**oil**	**will**	**only**	**half**	**fill**	**it**
使用	一个	深的	铝	煎锅	或者	法语	油炸锅	所以	油	将要	仅有的	一半	充满	它

[ænd; ənd] [kəm'pliːtli] ['kʌvər] [fuːd] .

and	**completely**	**cover**	**food**	**.**
和	完全地	覆盖	食物	.

使用深铝制煎锅或炸锅，使油只占锅的一半，并完全覆盖食物。

[ˌpriː'hiːt] [ɔɪl][æt; ət] [ˌrekə'mendɪd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] (['juːʒuəli; 'juːʒəli] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz])

Preheat	**oil**	**at**	**recommended**	**temperature**	**(**	**usually**	**375**	**to**	**400**	**degrees**	**)**
预热	油	在	受到推崇的	温度	(	通常	-	到	-	学位	)

[ʌn'tɪl] [fleɪm] ['ləuə] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

until	**flame**	**lowers**	**,**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
直到	火焰	下	,	关于	-	分钟	.

将油预热至推荐温度（通常为 375 至 400 度），直至火焰减弱，大约 10 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [fuːd] [ɪn] [smɔːl] [ə'maʊnts] , [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] .

Add	**food**	**in**	**small**	**amounts**	**,**	**cook**	**until**	**brown**	**,**	**turning**	**once**	**.**
添加	食物	在	小的	金额	,	厨师	直到	棕色的	,	转弯	一次	.

分次少量加入食材，煮至棕色，翻面一次。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd] [dreɪn] [ɑːn] [əb'zɔːrbənt,əb'sɔːrbənt] ['peɪpər] .

Remove	**and**	**drain**	**on**	**absorbent**	**paper**	**.**
消除	和	流走	在	吸收剂	纸	.

取出后放在吸水纸上沥干水分。

[pæn] ['brɔɪlɪŋ]

PAN	**BROILING**
平底锅	烤制

平底锅烤制

[set] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp] ['bɜːrnər] [æt; ət] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [di'pendiŋ] [ɑːn] [kaɪnd] [ʌv; əv] [miːt]

Set	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**275**	**to**	**350**	**degrees**	**depending**	**on**	**kind**	**of**	**meat**
放	恒温	顶部	刻录机	在	-	到	-	学位	取决于	在	种类	的	肉

[ænd; ənd] ['θɪknəs] .

and	**thickness**	**.**
和	厚度	.

根据肉的种类和厚度，将恒温炉灶温度设定在 275 至 350 度之间。

[ˌpriː'hiːt] [ðə; ði] ['grɪdl] [ɔːr] ['skɪlɪt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fleɪm] [rɪ'duːsɪz, riː'duːsɪz] .

Preheat	**the**	**griddle**	**or**	**skillet**	**until**	**the**	**flame**	**reduces**	**.**
预热	这	烤盘	或者	煎锅	直到	这	火焰	减少	.

将烤盘或煎锅预热至火焰减弱。

[rʌb] [pæn] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] [miːt] [fæt] .

Rub	**pan**	**lightly**	**with**	**a**	**bit**	**of**	**meat**	**fat**	**.**
擦	平底锅	轻轻	和	一个	少量	的	肉	胖的	.

在平底锅上轻轻涂抹少许肉油。

[braʊn] [miːt] [ɑːn] [bəuθ] [saɪdz] .

Brown	**meat**	**on**	**both**	**sides**	**.**
棕色的	肉	在	两个都	侧面	.

两面都煎至棕色。

[duː] [nɑːt] ['kʌvər] .

Do	**not**	**cover**	**.**
做	不是	覆盖	.

不要遮盖。

[duː] [nɑːt] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtər] .

Do	**not**	**add**	**water**	**.**
做	不是	添加	水	.

不要加水。

[pɔːr] [ɔːf] [fæt] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ə'kjuːmjuleits] [ɪn] [pæn] .

Pour	**off**	**fat**	**as**	**it**	**accumulates**	**in**	**pan**	**.**
倒	离开	胖的	作为	它	积累	在	平底锅	.

将锅中积聚的油脂倒掉。

[tɜːrn] [miːt] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [kʊks] ['iːvnli] .

Turn	**meat**	**occasionally**	**so**	**that**	**it**	**cooks**	**evenly**	**.**
转动	肉	偶尔	所以	那	它	厨师	均匀地	.

偶尔翻动一下肉，使其均匀受热。

['siːz(ə)n] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Season	**and**	**serve**	**.**
季节	和	服务	.

调味后即可食用。

[hæm] ['skɪlɪt] ['dɪnər]

HAM	**SKILLET**	**DINNER**
火腿	煎锅	晚餐

火腿煎锅晚餐

[wʌn][hæm][slaɪs] , ½ - [ɪntʃ] [θɪk]
1 ham slice , ½ - inch thick
1 火腿 片 , ½ - 英寸 厚的

片厚约 1/2 英寸的火腿片

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən]
butter or margarine
黄油 或者 人造黄油

黄油或人造黄油

[eɪt] [smɔːl] [pəˈtetoz]
8 small potatoes
8 小的 土豆

8个小土豆

[wʌn][ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
1 pkg .
1 包装 .

包

(- - [ɑːz]) [ˈfroʊz(ə)n] [griːn] [biːnz]
(10 - oz) frozen green beans
(- - 盎司) 冷冻 绿色的 豆子

（10盎司）冷冻青豆

½ [siː] . [tʃɑːpt] [ˈʌnjən]
½ C . chopped onion
½ C . 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[dæʃ] [ˈpepər]
Dash pepper
短跑 胡椒

达什辣椒

½ [siː] . [ˈwɔːtər]
½ C . water
½ C . 水

半杯水

[braʊn] [hæm][slaɪs][ɑːn][bəuθ][saɪdz][ɪn] [ˈbʌtər] [ɪn][lɑːrdʒ] [ˈskɪlɪt] .
Brown ham slice on both sides in butter in large skillet .
棕色的 火腿 片 在 两个都 侧面 在 黄油 在 大的 煎锅 .

在大煎锅中用黄油将火腿片两面煎至棕色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [pəˈtetoz] , [griːn] [biːnz] , [ˈʌnjən] , [sɔːlt] , [ˈpepər] [ænd; ənd][ˈwɔːtər] .
Add potatoes , green beans , onion , salt , pepper and water .
添加 土豆 , 绿色的 豆子 , 洋葱 , 盐 , 胡椒 和 水 .

加入土豆、青豆、洋葱、盐、胡椒粉和水。

['kʌvər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**place**	**on**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**215**	**degrees**	**for**	**30**	**minutes**	**.**
覆盖	和	地方	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	为了	-	分钟	.

盖上盖子，放在恒温炉灶上，以 215 度烤 30 分钟。

[meɪks] [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] . -

Makes	**4**	**servings**	**.**	**19**
制作	4	份量	.	-

可供4人食用。19

['æpəlˌsɔːs] ['ʌpsaɪd] - [daʊn] [keɪk]

APPLESAUCE	**UPSIDE**	**-**	**DOWN**	**CAKE**
苹果酱	上行	-	向下	蛋糕

苹果酱倒置蛋糕

½ [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .

½	**pkg**	**.**
½	包装	.

半包

['æpəlˌsɔːs] [spaɪs] [keɪk] [mɪks] ([plʌs] [ɪn'griːdiənts] ['nesəseri] [tuː; tə] [prɪ'per] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə]

applesauce	**spice**	**cake**	**mix**	**(**	**plus**	**ingredients**	**necessary**	**to**	**prepare**	**according**	**to**
苹果酱	香料	蛋糕	混合	(	加	原料	必要的	到	准备	根据	到

[də'rekʃ(ə)nz][ɑːn][ˌpiː'keɪ'dʒiː] .)

directions	**on**	**pkg**	**.**	**)**
方向	在	包装	.	)

苹果酱香料蛋糕粉（以及按照包装上的说明制作所需的其他配料）

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

6	**Tbsp**	**.**	**butter**	**or**	**margarine**
6	汤匙	.	黄油	或者	人造黄油

6 汤匙黄油或人造黄油

¾ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]

¾	**C**	**.**	**brown**	**sugar**	**,**	**packed**
¾	C	.	棕色的	糖	,	包装

¾ 杯红糖（压实）

[wʌn][siː] . [kænd] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz] , [dreɪnd]

1	**C**	**.**	**canned**	**apple**	**slices**	**,**	**drained**
1	C	.	罐装	苹果	切片	,	排水

1 杯罐装苹果片，沥干水分

¼ [siː] . [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]

¼	**C**	**.**	**maraschino**	**cherries**
¼	C	.	樱桃酒	樱桃

¼ 杯马拉斯奇诺樱桃

[prɪ'per] [keɪk] [mɪks] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][də'rekʃ(ə)nz][ɑːn] ['pækɪdʒ] .

Prepare	**cake**	**mix**	**according**	**to**	**directions**	**on**	**package**	**.**
准备	蛋糕	混合	根据	到	方向	在	包裹	.

按照包装上的说明准备蛋糕糊。

[kəm'baɪn] ['bʌtər] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪn] - - [ɪntʃ] ['skɪlɪt] ; [hiːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [melt] [ænd; ənd]

Combine	**butter**	**and**	**brown**	**sugar**	**in**	**10**	**-**	**inch**	**skillet**	**;**	**heat**	**enough**	**to**	**melt**	**and**
结合	黄油	和	棕色的	糖	在	-	-	英寸	煎锅	;	热	足够的	到	熔化	和

[blend] [tə'geðər] .

blend	**together**	**.**
混合	一起	.

将黄油和红糖放入 10 英寸的煎锅中；加热至融化并混合均匀。

[ə'reɪndʒ] ['æp(ə)l]['slaɪsɪz][ænd; ənd][ˌmærə'ʃi:noʊ; ˌmærə'ski:noʊ] ['tʃeri:z] [ɑ:n] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Arrange	**apple**	**slices**	**and**	**maraschino**	**cherries**	**on**	**sugar**	**mixture**	**.**
安排	苹果	切片	和	樱桃酒	樱桃	在	糖	混合物	.

将苹果片和糖渍樱桃摆放在糖混合物上。

[spred] [keɪk] ['bætər] ['oʊvər] [fru:t] .

Spread	**cake**	**batter**	**over**	**fruit**	**.**
传播	蛋糕	连击	超过	水果	.

将蛋糕糊涂抹在水果上。

['kʌvər] ['skɪlɪt] .

Cover	**skillet**	**.**
覆盖	煎锅	.

盖上煎锅。

[kʊk] [ɑ:n] [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p]['bɜ:rnər][æt; ət] - [dɪ'gri:z] [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Cook	**on**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**250**	**degrees**	**for**	**25**	**minutes**	**.**
厨师	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	为了	-	分钟	.

在恒温炉灶上以 250 度烹饪 25 分钟。

[ʌn'kʌvər] ; [ə'laʊ] [tu:; tə] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .

Uncover	**;**	**allow**	**to**	**cook**	**5**	**minutes**	**longer**	**.**
揭露	;	允许	到	厨师	5	分钟	更长	.

揭开盖子，再煮5分钟。

[ku:l] [ˌtu:'tu:][tu:; tə][θri:] ['mɪnɪts] .

Cool	**2**	**to**	**3**	**minutes**	**.**
凉爽的	2	到	3	分钟	.

冷却2至3分钟。

['lu:s(ə)n] [saɪdz] [ænd; ənd][ɪn'vɜ:rt][ɑ:n] ['plætər] , [ə'laʊɪŋ] [pæn][tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn][pə'zɪʃ(ə)n][fɔ:r; fər][wʌn] ['mɪnɪt] .

Loosen	**sides**	**and**	**invert**	**on**	**platter**	**,**	**allowing**	**pan**	**to**	**remain**	**in**	**position**	**for**	**1**	**minute**	**.**
松开	侧面	和	倒置	在	拼盘	,	允许	平底锅	到	保持	在	位置	为了	1	分钟	.

将锅边松开，倒扣在盘子上，让锅保持原位 1 分钟。

[rɪ'mu:v] [pæn][ænd; ənd] [sɜ:rv] .

Remove	**pan**	**and**	**serve**	**.**
消除	平底锅	和	服务	.

将锅取出，即可上菜。

[meɪks] [sɪks][tu:; tə][eɪt] ['sɜ˞:vɪŋz] .

Makes	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

[tɑ:p] ['bɜ:rnər] [tʃi:z] [keɪk]

TOP	**BURNER**	**CHEESE**	**CAKE**
顶部	刻录机	奶酪	蛋糕

顶级燃脂芝士蛋糕

[ˌtu:'tu:][si:] . ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]

2	**C**	**.**	**graham**	**cracker**	**crumbs**
2	C	.	格雷厄姆	饼干	面包屑

杯全麦饼干碎

¼ [ti:'ɛs'pi:] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

¼ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , ['sɔfənd]
¼ C . butter or margarine , softened
¼ C . 黄油 或者 人造黄油 , 软化

¼ 杯软化的黄油或人造黄油

[ˌtuː'tuː][eɪt] - [ɑːz] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
2 8 - oz . pkg .
2 8 - 盎司 . 包装 .

包 8 盎司装

[kriːm] [tʃiːz]
cream cheese
奶油 奶酪

奶油奶酪

[wʌn][siː] . ['kɔːfi] [kriːm]
1 C . coffee cream
1 C . 咖啡 奶油

杯咖啡奶油

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]
1 C . sugar
1 C . 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
2 Tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
all - purpose flour
全部 - 目的 面粉

通用面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 eggs , separated
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
vanilla extract
香草 提炼

香草精

¾ [tiːˈɛsˈpiː] .

¾	**tsp**	**.**
¾	茶匙	.

¾ 茶匙

['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]

grated	**lemon**	**peel**
磨碎的	柠檬	果皮

磨碎的柠檬皮

[kʌt] [tuː] ['dʌb(ə)l] ['θɪknəs] [strɪps] [ʌv; əv] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [fɔɪl] - × [θriː] [ɪntʃɪz] .

Cut	**two**	**double**	**thickness**	**strips**	**of**	**aluminum**	**foil**	**18**	**×**	**3**	**inches**	**.**
切	二	双倍的	厚度	条状物	的	铝	挫败	-	×	3	英寸	.

裁出两条 18 × 3 英寸的双层铝箔条。

[pleɪs] ['krɔːswaɪz] ['oʊvər] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [ʌp] [saɪd] [ʌv; əv] - - [ɪntʃ] ['skɪlɪt] ,

Place	**crosswise**	**over**	**bottom**	**and**	**up**	**side**	**of**	**10**	**-**	**inch**	**skillet**	**,**
地方	横向	超过	底部	和	向上	边	的	-	-	英寸	煎锅	,

将面糊横向放置在10英寸煎锅的底部和侧壁上，

[ɪkˈstendɪŋ] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [əˈbʌv] [rɪm] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] .

extending	**about**	**an**	**inch**	**above**	**rim**	**of**	**skillet**	**.**
扩展	关于	一个	英寸	多于	轮缘	的	煎锅	.

超出煎锅边缘约一英寸。

[kʌt] [ə; eɪ] ['sɜːrk(ə)l] [ʌv; əv] [fɔɪl] [tuː; tə] [fɪt] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] [leɪ] ['oʊvər] [fɔɪl] [strɪps] .

Cut	**a**	**circle**	**of**	**foil**	**to**	**fit**	**bottom**	**of**	**skillet**	**and**	**lay**	**over**	**foil**	**strips**	**.**
切	一个	圆圈	的	挫败	到	合身	底部	的	煎锅	和	躺	超过	挫败	条状物	.

剪一块圆形锡箔纸，大小刚好能铺在煎锅底部，然后铺在锡箔纸条上。

[griːs] [fɔɪl] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] .

Grease	**foil**	**and**	**sides**	**of**	**skillet**	**.**
润滑脂	挫败	和	侧面	的	煎锅	.

在锡纸和煎锅侧面涂油。

[mɪks] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Mix	**graham**	**cracker**	**crumbs**	**and**	**cinnamon**	**.**
混合	格雷厄姆	饼干	面包屑	和	肉桂	.

将全麦饼干碎和肉桂粉混合。

[kʌt] [ɪn] ['bʌtər] .

Cut	**in**	**butter**	**.**
切	在	黄油	.

切入黄油。

[pres] ['mɪkstʃər] [ɑːn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [ʌp] [saɪdz] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] .

Press	**mixture**	**on**	**bottom**	**and**	**about**	**2**	**inches**	**up**	**sides**	**of**	**skillet**	**.**
按	混合物	在	底部	和	关于	2	英寸	向上	侧面	的	煎锅	.

将混合物压在煎锅底部和约 2 英寸高的侧壁上。

['sɔːfn] [kriːm] [tʃiːz] , [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Soften	**cream**	**cheese**	**,**	**add**	**cream**	**and**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
软化	奶油	奶酪	,	添加	奶油	和	打	直到	光滑的	.

将奶油奶酪软化，加入鲜奶油，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [kəmˈbaɪnd] ['ʃʊgər] , ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [blend] .

Add	**combined**	**sugar**	**,**	**flour**	**and**	**salt**	**;**	**blend**	**.**
添加	合并	糖	,	面粉	和	盐	;	混合	.

将糖、面粉和盐混合，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌnˈbiːtn] [eg] [joʊk] , [vəˈnɪlə] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] ; [mɪks] [wel] .

Add	**unbeaten**	**egg**	**yolks**	**,**	**vanilla**	**extract**	**and**	**lemon**	**peel**	**;**	**mix**	**well**	**.**
添加	不败	蛋	蛋黄	,	香草	提炼	和	柠檬	果皮	;	混合	出色地	.

加入未打发的蛋黄、香草精和柠檬皮；搅拌均匀。

[biːt] [eg] [waɪts] [tuː; tə][sɔːft] [piːk] [steɪʤ][ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Beat	**egg**	**whites**	**to**	**soft**	**peak**	**stage**	**and**	**fold**	**into**	**cheese**	**mixture**	**.**
打	蛋	白人	到	柔软的	顶峰	阶段	和	折叠	进入	奶酪	混合物	.

将蛋白打发至软性发泡，然后拌入奶酪混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː] [krʌm] - [laɪnd][pæn][ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] ['miːdiəm] [fleɪm] [ænd; ənd] - [dɪ'griːz] .

Pour	**into**	**crumb**	**-**	**lined**	**pan**	**and**	**place**	**on**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**medium**	**flame**	**and**	**235**	**degrees**	**.**
倒	进入	屑	-	衬里	平底锅	和	地方	在	恒温	顶部	刻录机	在	中等的	火焰	和	-	学位	.

倒入铺有面包屑的平底锅中，放在恒温炉灶上，用中火加热至 235 度。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Cover	**tightly**	**and**	**bake**	**for**	**one**	**hour**	**.**
覆盖	紧紧	和	烤	为了	一	小时	.

盖紧，烘烤一小时。

[tɜːrn]['bɜːrnər][ɔːf][ænd; ənd][let] [keɪk] [stænd][wʌn]['aʊər] .

Turn	**burner**	**off**	**and**	**let**	**cake**	**stand**	**one**	**hour**	**.**
转动	刻录机	离开	和	让	蛋糕	站立	一	小时	.

关掉炉子，让蛋糕静置一小时。

[rɪ'frɪdʒəreɪt] ['kʌvərd] , [fɔːr; fər][θriː][tuː; tə][fɔːr]['aʊərz] .

Refrigerate	**covered**	**,**	**for**	**3**	**to**	**4**	**hours**	**.**
冷藏	涵盖	,	为了	3	到	4	小时	.

盖好盖子，放入冰箱冷藏3到4小时。

['kerfəli] [lɪft] [keɪk] [frʌm; frəm][pæn] , ['juːzɪŋ] [fɔɪl] [strɪps] [ænd; ənd][træns'fɜːr][tuː; tə] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] .

Carefully	**lift**	**cake**	**from**	**pan**	**,**	**using**	**foil**	**strips**	**and**	**transfer**	**to**	**serving**	**plate**	**.**
小心	举起	蛋糕	从	平底锅	,	使用	挫败	条状物	和	转移	到	服务	盘子	.

小心地用锡纸条将蛋糕从烤盘中取出，然后转移到上菜盘中。

[trɪm] [ɔːf] [ɪk'ses] [fɔɪl] [ɔːr] [pʊl] [strɪps] ['kerfəli] [frʌm; frəm] [ˌʌndər'niːθ] [ðə; ði] [keɪk] .

Trim	**off**	**excess**	**foil**	**or**	**pull**	**strips**	**carefully**	**from**	**underneath**	**the**	**cake**	**.**
修剪	离开	过量的	挫败	或者	拉	条状物	小心	从	下	这	蛋糕	.

剪掉多余的锡箔纸，或者小心地从蛋糕底部撕下锡箔纸条。

[spuːn] ['festɪv] ['ræzberi] [sɔːs] ['oʊvər][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sɝːvɪŋz] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Spoon	**Festive**	**Raspberry**	**Sauce**	**over**	**individual**	**servings**	**if**	**desired**	**.**
勺子	节日	覆盆子	酱	超过	个人	份量	如果	想要的	.

如果需要，可以在每份食物上淋上节日覆盆子酱。

[meɪks] - [tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .

Makes	**10**	**to**	**12**	**servings**	**.**
制作	-	到	-	份量	.

可供 10 至 12 人食用。

[noʊt] :

NOTE	**:**
笔记	:

笔记：

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [ðɪs] [tʃiːz] [keɪk] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [sɔːft][ɪn][ðə; ði]['sentər] .

At	**the**	**end**	**of**	**the**	**cooking**	**time**	**this**	**cheese**	**cake**	**will**	**be**	**very**	**soft**	**in**	**the**	**center**	**.**
在	这	结尾	的	这	烹饪	时间	这	奶酪	蛋糕	将要	是	非常	柔软的	在	这	中心	.

:

烹饪结束时，这款芝士蛋糕中心会非常柔软。

['æftər][θri:][tu:; tə][fɔ:r]['aʊərz] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] , [ðə; ði] [keɪk] [wɪl] [bi:; bi][fɜ:rm] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][kʌt] . -

After	3	to	4	hours	refrigeration	,	the	cake	will	be	firm	enough	to	cut	.	20
后	3	到	4	小时	冷藏	,	这	蛋糕	将要	是	公司	足够的	到	切	.	-

冷藏3到4小时后，蛋糕就会变硬，可以切块了。20

['festɪv] ['ræzberi] [sɔ:s] :

FESTIVE	RASPBERRY	SAUCE	:
节日	覆盆子	酱	:

节日覆盆子酱:

[ˌtu:'tu:] - - [ɑ:z] . [ˌpi:'keɪ'dʒi:] .

2	10	-	oz	.	pkg	.
2	-	-	盎司	.	包装	.

2 包 10 盎司装

['froʊz(ə)n] ['ræzˌberi:z] , [θɔ:d]

frozen	raspberries	,	thawed
冷冻	覆盆子	,	解冻

冷冻覆盆子，解冻

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] . ['ʃʊgər]

2	Tbsp	.	sugar
2	汤匙	.	糖

汤匙糖

[ˌtu:'tu:][ti:'ɛs'pi:] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

['kɔ:rnstɑ:rtʃ]

cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

[dreɪn] ['ræzˌberi:z] ; [rɪ'zɜ:rv] ['sɪrəp; 'serəp] .

Drain	raspberries	;	reserve	sirup	.
流走	覆盆子	;	预订	糖浆	.

沥干覆盆子；保留糖浆。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [rɪ'zɜ:rvd] ['sɪrəp; 'serəp][ɪn] ['sɔ:spæn] .

Combine	sugar	and	cornstarch	;	add	to	reserved	sirup	in	saucepan	.
结合	糖	和	玉米淀粉	;	添加	到	预订的	糖浆	在	平底锅	.

将糖和玉米淀粉混合；加入平底锅中预留的糖浆中。

[kʊk] [ænd; ənd][stɜ:r][ɑ:n] [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p]['bɜ:rnər][æt; ət] ['mi:diəm] [fleɪm] [ænd; ənd] - [dɪ'gri:z]

Cook	and	stir	on	thermostatic	top	burner	at	medium	flame	and	212	degrees
厨师	和	搅拌	在	恒温	顶部	刻录机	在	中等的	火焰	和	-	学位

[ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['θɪkənz] ;

until	mixture	comes	to	a	boil	and	thickens	;
直到	混合物	来	到	一个	熬	和	增厚	;

在恒温炉灶上以中火和 212 度烹煮并搅拌，直到混合物沸腾变稠；

[ku:l] .

cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ræzˌberi:z] ; [rɪ'frɪdʒəreɪt] .

Add	raspberries	;	refrigerate	.
添加	覆盆子	;	冷藏	.

加入覆盆子；冷藏。

[wen] [tʃɪld] , [spuːn] ['ræzberi] [sɔːs] ['oʊvər] [tʃiːz] [keɪk] .

When	chilled	,	spoon	raspberry	sauce	over	cheese	cake	.
什么时候	冷藏	,	勺子	覆盆子	酱	超过	奶酪	蛋糕	.

冷藏后，将覆盆子酱淋在芝士蛋糕上。

[kwɪk] [fʌdʒ]

QUICK	FUDGE
快的	做傻事

快速软糖

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['ʃʊgər]

2	C	.	sugar
2	C	.	糖

杯糖

[θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

3	Tbsp	.	butter	or	margarine
3	汤匙	.	黄油	或者	人造黄油

汤匙黄油或人造黄油

½ [tiːˈɛsˈpiː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk]

1	C	.	evaporated	milk
1	C	.	蒸发	牛奶

杯淡奶

½ [siː] . ['mɪnətʃər] ['mɑːrˌʃmɛloʊz]

½	C	.	miniature	marshmallows
½	C	.	微型	棉花糖

½ 杯迷你棉花糖

1½ [siː] . ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz]

1½	C	.	semi	-	sweet	chocolate	pieces
1½	C	.	半	-	甜的	巧克力	件

1.5 杯半甜巧克力块

⅔ [siː] . [tʃɑːpt] [nʌts]

⅔	C	.	chopped	nuts
⅔	C	.	切碎	坚果

⅔ 杯碎坚果

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[vəˈnɪlə] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt]

vanilla	extract
香草	提炼

香草精

[mɪks] ['ʃʊgər] , ['bʌtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn][ə; eɪ] - - [ɪntʃ] ['skɪlɪt] .

Mix	sugar	,	butter	,	salt	and	milk	in	a	10	-	inch	skillet	.
混合	糖	,	黄油	,	盐	和	牛奶	在	一个	-	-	英寸	煎锅	.

在一个10英寸的平底锅中混合糖、黄油、盐和牛奶。

[pleɪs] ['oʊvər] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Place	**over**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**300**	**degrees**	**.**
地方	超过	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	.

放在恒温燃气灶上，温度调至300度。

[brɪŋ] ['mɪkstʃər][tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Bring	**mixture**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**stirring**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
带来	混合物	到	一个	熬	,	搅拌	直到	糖	是	溶解	.

将混合物煮沸，搅拌至糖溶解。

[kən'tɪnjuː] ['stɜːrɪŋ] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [bɔɪl][fɔːr][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts] .

Continue	**stirring**	**and**	**allow**	**to**	**boil**	**4**	**to**	**5**	**minutes**	**.**
继续	搅拌	和	允许	到	熬	4	到	5	分钟	.

继续搅拌，煮沸 4 至 5 分钟。

[tɜːrn]['bɜːrnər][ɔːf] .

Turn	**burner**	**off**	**.**
转动	刻录机	离开	.

关闭炉灶。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mɑːrʃmɛloʊz] , ['tʃɔːklət] , [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [stɜːr][ʌn'tɪl] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ænd; ənd]

Add	**marshmallows**	**,**	**chocolate**	**,**	**nuts**	**and**	**vanilla**	**;**	**stir**	**until**	**marshmallows**	**and**
添加	棉花糖	,	巧克力	,	坚果	和	香草	;	搅拌	直到	棉花糖	和

['tʃɔːklət] [ɑːr; ər] [kəm'pliːtli] [meltid][ænd; ənd] ['smuːðli] ['blendɪd] .

chocolate	**are**	**completely**	**melted**	**and**	**smoothly**	**blended**	**.**
巧克力	是	完全地	融化	和	顺利	混合	.

加入棉花糖、巧克力、坚果和香草精；搅拌至棉花糖和巧克力完全融化并均匀混合。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] , ['spredɪŋ] ['iːvnli] .

Place	**in**	**a**	**buttered**	**8**	**-**	**inch**	**square**	**pan**	**,**	**spreading**	**evenly**	**.**
地方	在	一个	涂黄油的	8	-	英寸	正方形	平底锅	,	传播	均匀地	.

将面团放入涂了黄油的 8 英寸方形烤盘中，均匀铺开。

[kuːl] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] ['ɪntuː] [skwer] .

Cool	**before**	**cutting**	**into**	**squares**	**.**
凉爽的	前	切割	进入	正方形	.

冷却后切成方块。

[meɪks] [ə'prɑːksɪmətli] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] .

Makes	**approximately**	**2**	**pounds**	**.**
制作	大约	2	磅	.

大约可制成2磅。

['grɪdl]

GRIDDLE
烤盘

煎锅

[wʌn] [taɪp] [ʌv; əv] ['grɪdl] [ɪz] [dɪ'zaɪnd] [baɪ][ðə; ði][reɪndʒ][ˌmænju'fæktʃərər][tuː; tə][fɪt]['oʊvər][wʌn][ʌv; əv]

One	**type**	**of**	**griddle**	**is**	**designed**	**by**	**the**	**range**	**manufacturer**	**to**	**fit**	**over**	**one**	**of**
一	类型	的	烤盘	是	设计	经过	这	范围	制造商	到	合身	超过	一	的

[ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ['bɝːnɝz] .

the	**surface**	**burners**	**.**
这	表面	燃烧器	.

其中一种烤盘是由炉灶制造商设计的，可以安装在炉灶的其中一个燃烧器上。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən]['juːʒuəli; 'juːʒəli][biː; bi] [kən'vɜːrtɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [fɪfθ] ['bɜːrnər][ænd; ənd][ɪz]['ɔːf(ə)n]

It	**can**	**usually**	**be**	**converted**	**to**	**a**	**fifth**	**burner**	**and**	**is**	**often**
它	能	通常	是	转换	到	一个	第五	刻录机	和	是	经常

[ˌθɜːrmə'stætɪkli] [kən'troʊld] .

thermostatically	**controlled**	**.**
恒温	受控	.

它通常可以改装成第五个燃烧器，并且通常由温控器控制。

[ðə; ði] ['ʌðər] [taɪp] [ɪz][ə; eɪ]['pɔːrtəb(ə)l] ['seprət] [juː'tens(ə)l] [wɪtʃ] [fɪts]['oʊvər] ['eni] [reɪndʒ]['bɜːrnər] .

The	other	type	is	a	portable	separate	utensil	which	fits	over	any	range	burner	.
这	其他	类型	是	一个	便携的	分离	用具	哪个	适合	超过	任何	范围	刻录机	.

另一种类型是便携式独立炊具，可安装在任何炉灶燃烧器上。

[ðə; ði] ['grɪdl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['siːznd] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ][fɔːr; fər][ðə; ði][fɜːrst][taɪm] .

The	griddle	should	be	seasoned	before	using	for	the	first	time	.
这	烤盘	应该	是	经验丰富的	前	使用	为了	这	第一的	时间	.

烤盘首次使用前需要进行养护。

[tuː; tə][duː] [ðɪs] , [brʌʃ] ['sɜːrfɪs] [wɪð; wɪθ] [ʌn'sɔːltɪd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

To	do	this	,	brush	surface	with	unsalted	shortening	.
到	做	这	,	刷子	表面	和	无盐	缩短	.

为此，请在表面刷上一层无盐起酥油。

[hiːt] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Heat	on	thermostatic	top	burner	at	325	degrees	for	15	minutes	.
热	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	为了	-	分钟	.

在恒温炉灶上以 325 度加热 15 分钟。

[tɜːrn] [fleɪm] [ɔːf] [ænd; ənd] [ə'laʊ] ['grɪdl] [tuː; tə] [kuːl] .

Turn	flame	off	and	allow	griddle	to	cool	.
转动	火焰	离开	和	允许	烤盘	到	凉爽的	.

关火，让烤盘冷却。

[waɪl] ['grɪdl] [ɪz] [stɪl] [wɔːrm] , [waɪp] [ɔːf] [ɪk'ses] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ]['peɪpər] ['taʊəl] .

While	griddle	is	still	warm	,	wipe	off	excess	shortening	with	paper	towel	.
尽管	烤盘	是	仍然	温暖的	,	擦拭	离开	过量的	缩短	和	纸	毛巾	.

趁煎锅还温热时，用厨房纸巾擦掉多余的油脂。

[ðə; ði] ['grɪdl] [ɪz] [naʊ] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .

The	griddle	is	now	ready	for	use	.
这	烤盘	是	现在	准备好	为了	使用	.

烤盘现在可以使用了。

[ðə; ði] [ˌrekə'mendɪd] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [kən'troʊld] ['bɜːrnər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɔːr][ə; eɪ] ['miːdiəm] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [wen] ['grɪlɪŋ] [fuːdz] .

The	recommended	thermostatic	controlled	burner	temperature	or	a	medium
这	受到推崇的	恒温	受控	刻录机	温度	或者	一个	中等的

flame	should	be	used	when	grilling	foods	.
火焰	应该	是	用过的	什么时候	烧烤	食物	.

烧烤食物时，应使用建议的恒温控制燃烧器温度或中等火焰。

[ɪf] ['grɪdl] [hæz; həz][noʊ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['ɪndɪkeɪtər][ɔːr][ɪz][nɑːt] [ˌθɜːrmə'stætɪkli] [kən'troʊld] ,

If	griddle	has	no	temperature	indicator	or	is	not	thermostatically	controlled	,
如果	烤盘	有	不	温度	指标	或者	是	不是	恒温	受控	,

如果烤盘没有温度指示器或没有温控装置，

[juːz][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['wɔːtər][æz; əz][ə; eɪ] [test] [fɔːr; fər]['prɑːpər] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

use	a	few	drops	of	water	as	a	test	for	proper	cooking	temperature	.
使用	一个	很少	滴	的	水	作为	一个	测试	为了	恰当的	烹饪	温度	.

用几滴水来测试烹饪温度是否合适。

[ðə; ði]['wɔːtər] [wɪl] [fɔːrm] [biːdz] [ænd; ənd] “ [dæns] ” [wen] [ðə; ði] ['grɪdl] [ɪz] ['redi] [tuː; tə][juːz] . -

The	water	will	form	beads	and	“	dance	”	when	the	griddle	is	ready	to	use	.	21
这	水	将要	形式	珠子	和	“	舞蹈	”	什么时候	这	烤盘	是	准备好	到	使用	.	-

当烤盘准备就绪时，水会凝结成珠并“舞动”。21

['grɪlɪŋ] [gaɪd]

GRILLING	GUIDE
烧烤	指导

烧烤指南

[ˌpriːˈhiːt] ['grɪdl] [æt; ət] [haɪ] [fleɪm] [ænd; ənd] [ˌrekə'mendɪd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Preheat	**griddle**	**at**	**high**	**flame**	**and**	**recommended**	**temperature**	**.**
预热	烤盘	在	高的	火焰	和	受到推崇的	温度	.

将烤盘用大火预热至推荐温度。

[rʌb] ['grɪdl] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [miːt] [fæt] .

Rub	**griddle**	**lightly**	**with**	**a**	**bit**	**of**	**meat**	**fat**	**.**
擦	烤盘	轻轻	和	一个	少量	的	肉	胖的	.

在烤盘上轻轻涂抹少许肉油。

[fuːd] ['θɪknəs] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['toʊt(ə)l] [taɪm]

FOOD	**THICKNESS**	**TEMPERATURE**	**TOTAL**	**TIME**
食物	厚度	温度	全部的	时间

食物厚度 温度 总时间

[biːf] :

BEEF	**:**
牛肉	:

牛肉:

[klʌb] , [tiː] - [boʊn] , [rɪb] , ['sɜːrlɔɪn] [steɪks] ¾ - 325° - 350° - - - [mɪn] . [fɔːr; fər] ['miːdiəm]

Club	**,**	**T**	**-**	**Bone**	**,**	**Rib**	**,**	**Sirloin**	**Steaks**	**¾**	**'**	**325°**	**-**	**350°**	**12**	**-**	**14**	**min**	**.**	**for**	**medium**
俱乐部	,	T	-	骨	,	肋骨	,	西冷牛排	牛排	¾	-	325°	-	350°	-	-	-	最小	.	为了	中等的

俱乐部牛排、T骨牛排、肋眼牛排、西冷牛排，¾英寸厚，325-350°F（约163-177°C），五分熟需12-14分钟。

[kjuːb] [steɪks] ¼ - 350° - 375° [fɔːr] - [sɪks][mɪn] . [fɔːr; fər] ['miːdiəm]

Cube	**Steaks**	**¼**	**'**	**350°**	**-**	**375°**	**4**	**-**	**6**	**min**	**.**	**for**	**medium**
立方体	牛排	¼	-	350°	-	375°	4	-	6	最小	.	为了	中等的

牛排切成 ¼ 英寸厚的方块，在 350-375° 的温度下煎烤 4-6 分钟，至五分熟。

[graʊnd] [biːf] ['pættaɪz] ½ - [tuː; tə][wʌn] - 300° - 325° [eɪt] - - [mɪn] . [fɔːr; fər] ['miːdiəm]

Ground	**Beef**	**Patties**	**½**	**'**	**to**	**1**	**'**	**300°**	**-**	**325°**	**8**	**-**	**12**	**min**	**.**	**for**	**medium**
地面	牛肉	肉饼	½	-	到	1	-	300°	-	325°	8	-	-	最小	.	为了	中等的

牛肉饼，厚度 ½ 英寸至 1 英寸，温度 300°-325°F（约 150°-160°C），煎 8-12 分钟（中等熟度）

[egz] 300° [ˌtuːˈtuː] - [fɔːr][mɪn] .

EGGS	**300°**	**2**	**-**	**4**	**min**	**.**
鸡蛋	300°	2	-	4	最小	.

鸡蛋 300° 2-4 分钟

[frentʃ] [toʊst] 350° - 375° [ˌtuːˈtuː] - [θriː][mɪn] .

FRENCH	**TOAST**	**350°**	**-**	**375°**	**2**	**-**	**3**	**min**	**.**
法语	吐司	350°	-	375°	2	-	3	最小	.

法式吐司 350°-375° 2-3 分钟

[læm] [tʃɔps] ½ - [tuː; tə] ¾ - 300° - 350° - - - [mɪn] .

LAMB	**CHOPS**	**½**	**'**	**to**	**¾**	**'**	**300°**	**-**	**350°**	**16**	**-**	**20**	**min**	**.**
羊肉	排骨	½	-	到	¾	-	300°	-	350°	-	-	-	最小	.

羊排 ½″ 至 ¾″ 300°-350° 16-20 分钟

['pænkeɪks] 375° - 400° [θriː] - [fɔːr][mɪn] .

PANCAKES	**375°**	**-**	**400°**	**3**	**-**	**4**	**min**	**.**
煎饼	375°	-	400°	3	-	4	最小	.

煎饼 375°-400° 3-4 分钟

[pɔːrk] :

PORK	**:**
猪肉	:

猪肉:

[[ə; eɪ]] ['beɪkən] ⅛ - 300° - 325° [sɪks] - - [mɪn] .

[	**a**	**]**	**Bacon**	**⅛**	**'**	**300°**	**-**	**325°**	**6**	**-**	**10**	**min**	**.**
[	一个	]	熏肉	⅛	-	300°	-	325°	6	-	-	最小	.

[a]培根 ⅛″ 300°-325° 6-10 分钟。

[kə'neɪdiən]['beɪkən] ⅛ - 275° - 300° [fɔːr] - [sɪks][mɪn] .

Canadian	**Bacon**	**⅛**	**'**	**275°**	**-**	**300°**	**4**	**-**	**6**	**min**	**.**
加拿大	熏肉	⅛	-	275°	-	300°	4	-	6	最小	.

加拿大培根 ⅛″ 275°-300° 4-6 分钟

[hæm][slaɪs] ½ - 275° - 300° - - - [mɪn] .

Ham	**Slice**	**½**	**'**	**275°**	**-**	**300°**	**10**	**-**	**14**	**min**	**.**
火腿	片	½	-	275°	-	300°	-	-	-	最小	.

火腿片 ½" 275°-300° 10-14 分钟

[[ə; eɪ]] ['sɔːsɪdʒ] ['pættaɪz] ½ - 275° - 300° - - - [mɪn] .

[	**a**	**]**	**Sausage**	**Patties**	**½**	**'**	**275°**	**-**	**300°**	**12**	**-**	**14**	**min**	**.**
[	一个	]	香肠	肉饼	½	-	275°	-	300°	-	-	-	最小	.

[a]香肠饼 ½″ 275°-300° 12-14 分钟。

[[ə; eɪ]] [duː][nɑːt] [ˌpriː'hiːt] ['grɪdl] . -

[	**a**	**]**	**Do**	**not**	**preheat**	**griddle**	**.**	**22**
[	一个	]	做	不是	预热	烤盘	.	-

[a]不要预热烤盘。22

[its] ['iːzi] [tuː; tə] [beɪk] [wɪð; wɪθ] . . .

IT'S	**EASY**	**TO**	**BAKE**	**WITH**	**.**	**.**	**.**
它是	简单的	到	烤	和	.	.	.

用它烘焙很容易.....

[ðə; ði] ['mɑːdərn] ['fjuːəl] . . .

THE	**MODERN**	**FUEL**	**.**	**.**	**.**
这	现代的	燃料	.	.	.

现代燃料.....

[gæs]

GAS
气体

气体

[bluː] [fleɪm] ['ʌv(ə)n] [tɪps]

BLUE	**FLAME**	**OVEN**	**TIPS**
蓝色的	火焰	烤箱	尖端

蓝色火焰烤箱小贴士

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [ˌpriː'hiːt] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər][moʊst] ['beɪkɪŋ]

The	**oven**	**should**	**be**	**allowed**	**to**	**preheat**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**for**	**most**	**baking**
这	烤箱	应该	是	允许	到	预热	-	到	-	分钟	为了	最多	烘烤

[ænd; ənd][ɔːl] ['roʊstɪŋ] [ˌɑːpɝ'eɪʃənz] .

and	**all**	**roasting**	**operations**	**.**
和	全部	烘焙	运营	.

对于大多数烘焙和所有烤制操作，烤箱应预热 10 至 15 分钟。

[ə'reɪndʒ] [pænz] 1½ [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][saɪdz][ʌv; əv]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][frʌm; frəm] [iːtʃ] ['ʌðər] [fɔːr; fər]

Arrange	**pans**	**1½**	**inches**	**from**	**sides**	**of**	**oven**	**and**	**from**	**each**	**other**	**for**
安排	平底锅	1½	英寸	从	侧面	的	烤箱	和	从	每个	其他	为了

[best] [hiːt] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n] .

best	**heat**	**circulation**	**.**
最好的	热	循环	.

为了获得最佳的热循环效果，请将烤盘放置在距离烤箱侧壁 1½ 英寸的位置，烤盘之间也应保持 1½ 英寸的距离。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsoʊ][biː; bi] 1½ [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [er] [speɪs] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [bɪ'loʊ] [iːtʃ] [pæn] .

There	**should**	**also**	**be**	**1½**	**inches**	**of**	**air**	**space**	**above**	**and**	**below**	**each**	**pan**	**.**
那里	应该	还	是	1½	英寸	的	空气	空间	多于	和	以下	每个	平底锅	.

每个烤盘的上下方都应该留出 1.5 英寸的空气间隙。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][juːz][bəuθ] [ræks] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm][ɪn][ə; eɪ][gæs]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [stɪl]

It	is	possible	to	use	both	racks	at	the	same	time	in	a	Gas	oven	and	still
它	是	可能的	到	使用	两个都	货架	在	这	相同的	时间	在	一个	气体	烤箱	和	仍然

[biː; bi] [ə'ʃʊrd] [ʌv; əv]['iːv(ə)n] ['braʊnɪŋ] .

be	assured	of	even	browning	.
是	保证	的	甚至	褐变	.

在燃气烤箱中，可以同时使用两个烤架，并且仍然可以确保食物均匀上色。

[tuː] [ʃiːts] [ʌv; əv] ['kʊkiz] [ɔːr][fɔːr] ['leər] [ʌv; əv] [keɪk] [kæn; kən][biː; bi] [beɪkt] [wɪ'ðaʊt] ['ʃɪftɪŋ] [ðə; ði]

Two	sheets	of	cookies	or	4	layers	of	cake	can	be	baked	without	shifting	the
二	纸张	的	曲奇饼	或者	4	层	的	蛋糕	能	是	烘焙	没有	转变	这

[pænz] .

pans	.
平底锅	.

无需移动烤盘即可烤制两张饼干或四层蛋糕。

[wen] ['juːzɪŋ] [tuː] [ræks] [ænd; ənd] ['sevrəl] [pænz] , ['stægər] [ðə; ði][pænz][soʊ][noʊ][pæn][ɪz] ['skwerli]

When	using	two	racks	and	several	pans	,	stagger	the	pans	so	no	pan	is	squarely
什么时候	使用	二	货架	和	一些	平底锅	,	错开	这	平底锅	所以	不	平底锅	是	完全

[ə'bʌv] [ə'nʌðər] .

above	another	.
多于	其他	.

使用两个烤架和多个烤盘时，错开烤盘的摆放位置，使没有一个烤盘正好在另一个烤盘的正上方。

[ðə; ði][moʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['beɪkɪŋ] [rɪ'zʌlts] [ɑːr; ər] [əb'teɪnd] [wen] [ðə; ði] [kə'rekt] [pæn][ɪz] [juːst] .

The	most	desirable	baking	results	are	obtained	when	the	correct	pan	is	used	.
这	最多	理想	烘烤	结果	是	获得	什么时候	这	正确的	平底锅	是	用过的	.

使用合适的烤盘才能获得最理想的烘焙效果。

[juːz][ðə; ði][saɪz][pæn] [ˌrekə'mendɪd] [ɪn][ðə; ði]['resəpi] .

Use	the	size	pan	recommended	in	the	recipe	.
使用	这	尺寸	平底锅	受到推崇的	在	这	食谱	.

使用食谱中推荐尺寸的平底锅。

[juːz][ə; eɪ]['miːdiəm] [weɪt] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][ɔːr] [glæs] [keɪk] [pæn] .

Use	a	medium	weight	aluminum	or	glass	cake	pan	.
使用	一个	中等的	重量	铝	或者	玻璃	蛋糕	平底锅	.

使用中等重量的铝制或玻璃蛋糕模具。

[duː][nɑːt][ɪk'spekt] [wɔːrpt] [ɔːr] ['daːkənd] [pænz][tuː; tə] [prə'duːs] ['iːv(ə)n] ['braʊnɪŋ] [ɔːr][ə; eɪ]['lev(ə)l]

Do	not	expect	warped	or	darkened	pans	to	produce	even	browning	or	a	level
做	不是	预计	扭曲的	或者	变暗	平底锅	到	生产	甚至	褐变	或者	一个	等级

['prɑːdʌkt] .

product	.
产品	.

不要指望变形或发黑的平底锅能烤出均匀的棕色或平整的产品。

[ɪf] [fuːd] [rʌnz] ['oʊvər][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][tuː; tə][stɑːp] ['smoʊkɪŋ] .

If	food	runs	over	in	the	oven	,	sprinkle	with	salt	to	stop	smoking	.
如果	食物	跑步	超过	在	这	烤箱	,	撒	和	盐	到	停止	吸烟	.

如果食物在烤箱里溢出来，撒些盐可以止住冒烟。

[kliːn] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['beɪkɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [kəm'pliːtɪd] [ænd; ənd]['ʌv(ə)n][hæz; həz] [kuːld] .

Clean	as	soon	as	baking	has	been	completed	and	oven	has	cooled	.
干净的	作为	很快	作为	烘烤	有	到过	完全的	和	烤箱	有	冷却	.

烘焙完成后，待烤箱冷却后立即进行清洗。

[juːz] ['mɪnɪt] ['taɪmər][tuː; tə][rɪ'maɪnd][juː; jʊ] [wen] [tuː; tə] [tʃek] [fuːdz] .

Use	minute	timer	to	remind	you	when	to	check	foods	.
使用	分钟	定时器	到	提醒	你	什么时候	到	查看	食物	.

使用分钟计时器提醒您何时检查食物。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wɪndoʊ] [ɪn][ðə; ði] [dɔːr] [ænd; ənd][æn; ən] [ɪn'tɪriər] ['ʌv(ə)n] [laɪt] ,

With	a	window	in	the	door	and	an	interior	oven	light	,
和	一个	窗户	在	这	门	和	一个	内部的	烤箱	光	,

门上有一个窗口，烤箱内部有一个照明灯

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['prɑːgres] [meɪ] [biː; bi] [tʃekt] [wɪ'ðaʊt] ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] [dɔːr] .

the	cooking	progress	may	be	checked	without	opening	the	door	.
这	烹饪	进步	可能	是	已检查	没有	开幕	这	门	.

无需开门即可查看烹饪进度。

[liːv] ['ʌv(ə)n] [dɔːr] [kloʊzd] [æt; ət] [liːst] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪnɪməm] ['beɪkɪŋ] [taɪm] [hæz; həz] [ɪ'læpst] .

Leave	oven	door	closed	at	least	until	the	minimum	baking	time	has	elapsed	.
离开	烤箱	门	关闭	在	至少	直到	这	最低限度	烘烤	时间	有	过去	.

至少要等到最短烘烤时间结束，烤箱门才能打开。

[wen] ['beɪkɪŋ] [ɪn] [glæs] [pænz] , ['loʊər] [ˌrekə'mendɪd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] - [dɪ'griːz] [ænd; ənd]

When	baking	in	glass	pans	,	lower	recommended	temperature	25	degrees	and
什么时候	烘烤	在	玻璃	平底锅	,	降低	受到推崇的	温度	-	学位	和

[juːz][ðə; ði] [ˌrekə'mendɪd] [taɪm] .

use	the	recommended	time	.
使用	这	受到推崇的	时间	.

使用玻璃烤盘烘焙时，请将建议温度降低 25 度，并使用建议的烘焙时间。

[fɔːr; fər]['mɪksɪz] , ['pækɪdʒd] [ænd; ənd]['froʊz(ə)n] [fuːdz] , ['fɑːloʊ] ['leɪb(ə)l][də'rekʃ(ə)nz] .

For	mixes	,	packaged	and	frozen	foods	,	follow	label	directions	.
为了	混合	,	包装好的	和	冷冻	食物	,	跟随	标签	方向	.

对于混合食品、包装食品和冷冻食品，请按照标签上的说明进行操作。

[rɪ'membər] , [haʊ'evər] , [ðæt] ['kʊkɪŋ] [taɪmz] [ɑːr; ər] [ə'prɑːksɪmət] [ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [ə'dʒʌstɪd]

Remember	,	however	,	that	cooking	times	are	approximate	and	can	be	adjusted
记住	,	然而	,	那	烹饪	时代	是	近似	和	能	是	调整

[tuː; tə][suːt]['pɜːrsən(ə)l]['pref(ə)rənsɪz] .

to	suit	personal	preferences	.
到	套装	个人的	偏好	.

但请记住，烹饪时间仅供参考，可根据个人喜好进行调整。

[ðə; ði][nɑːn] - [tɪp]['ʌv(ə)n] [ræk] [meɪ] [biː; bi] [pʊld] [aʊt] [fɔːr; fər] ['ləʊdɪŋ] [ænd; ənd] [ˌʌn'loʊdɪŋ] [ðə; ði]

The	non	-	tip	oven	rack	may	be	pulled	out	for	loading	and	unloading	the
这	非	-	提示	烤箱	架子	可能	是	拉	出去	为了	加载中	和	卸货	这

['ʌv(ə)n] [wɪ'ðaʊt] [riːtʃɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['hiːtɪd] ['ʌv(ə)n] .

oven	without	reaching	into	the	heated	oven	.
烤箱	没有	到达	进入	这	加热	烤箱	.

无需将手伸入加热的烤箱内，即可将不倾斜的烤箱架拉出，方便装卸食物。

['ʌv(ə)n] [miːlz] [ri'kwaiərɪŋ] [seɪm] [taɪm] [ænd; ənd]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔːr; fər][ɔːl] [fuːdz] [hæv; həv] [bɪn]

Oven	meals	requiring	same	time	and	temperature	for	all	foods	have	been
烤箱	餐	需要	相同的	时间	和	温度	为了	全部	食物	有	到过

[plænd] [ɑːn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['peɪdʒɪz] .

planned	on	the	following	pages	.
计划	在	这	下列的	页面	.

以下几页计划了所有食材烹饪时间及温度均相同的烤箱菜肴。

[jʊr; jər] [oʊn] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz][kæn; kən]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [kʊkt] [ænd; ənd] [held] [ˌɔːtə'mætɪkli] [wɪð; wɪθ]

Your	own	favorite	recipes	can	also	be	cooked	and	held	automatically	with
你的	自己的	最喜欢的	食谱	能	还	是	煮熟	和	握住	自动地	和

[ðə; ði] [nuː] ['proʊgræmd] ['sɪstəm] .

the	new	programmed	system	.
这	新的	程序	系统	.

使用这套全新的程序化系统，您还可以自动烹饪和保存自己最喜欢的食谱。

[juːz] [ʌv; əv] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [fɔɪl]
USE **OF** **ALUMINUM** **FOIL**
使用 的 铝 挫败

铝箔的用途

[ɪf] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [fɔɪl] [ɪz] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] ,
If **aluminum** **foil** **is** **used** **in** **the** **oven** **,**
如果 铝 挫败 是 用过的 在 这 烤箱 ,

如果烤箱里使用铝箔，

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [ʃiːt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ˈbɑːtəm] .
place **a** **small** **sheet** **in** **the** **center** **of** **the** **oven** **bottom** **.**
地方 一个 小的 床单 在 这 中心 的 这 烤箱 底部 .

在烤箱底部中央放一小块烤盘纸。

[ðə; ði] [ˈhiːtɪd] [er] [mʌst; məst] [biː; bi] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [ˈsɜːrkjəleɪt] [ˈfriːli] [θruː] [ðə; ði] [ˈoʊpənɪŋz] [tɔːrd]
The **heated** **air** **MUST** **be** **allowed** **to** **circulate** **freely** **through** **the** **openings** **toward**
这 加热 空气 必须 是 允许 到 流通 自由 通过 这 开口 朝向
[ðə; ði] [ˈaʊtər] [edʒ] [ʌv; əv] the23
the **outer** **edge** **of** **the23**
这 外 边缘 的 the23

必须允许加热后的空气通过开口自由循环到23号外边缘。

[ˈʌv(ə)n] [ˈbɑːtəm] .
oven **bottom** **.**
烤箱 底部 .

烤箱底部。

[duː] [nɑːt] [kəmˈpliːtli] [ˈkʌvər] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ˈbɑːtəm] .
DO **NOT** **completely** **cover** **the** **oven** **bottom** **.**
做 不是 完全地 覆盖 这 烤箱 底部 .

不要完全盖住烤箱底部。

[duː] [nɑːt] [ˈkʌvər] [æn; ən] [ˈʌv(ə)n] [ræk] [wɪð; wɪθ] [fɔɪl] .
DO **NOT** **cover** **an** **oven** **rack** **with** **foil** **.**
做 不是 覆盖 一个 烤箱 架子 和 挫败 .

请勿用锡纸覆盖烤箱架。

[juːz] [əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [fɔɪl] [ˈoʊnli] [wen] [ˌæbsəˈluːtli] [ˈnesəseri] .
Use **aluminum** **foil** **only** **when** **absolutely** **necessary** **.**
使用 铝 挫败 仅有的 什么时候 绝对地 必要的 .

只有在绝对必要时才使用铝箔。

[duː] [nɑːt] [liːv] [fɔɪl] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ˈpɜːrmənəntli] .
DO **NOT** **leave** **foil** **in** **the** **oven** **permanently** **.**
做 不是 离开 挫败 在 这 烤箱 永久的 .

切勿将锡箔纸长时间留在烤箱内。

[ɪf] [ðiːz] [ɪnˈstrʌkʃ(ə)nz] [ɑːr; ər] [nɑːt] [ˈfɑːloʊd] , [ˈdæmɪdʒ] [tuː; tə] [ðə; ði] [reɪndʒ] [ænd; ənd] [ˌʌnˌsætɪsˈfæktəri]
If **these** **instructions** **are** **not** **followed** **,** **damage** **to** **the** **range** **and** **unsatisfactory**
如果 这些 指示 是 不是 随后 , 损害 到 这 范围 和 不令人满意
[ˈbeɪkɪŋ] [rɪˈzʌlts] [kæn; kən] [biː; bi] [ɪkˈspektɪd] .
baking **results** **can** **be** **expected** **.**
烘烤 结果 能 是 预期的 .

如果不遵循这些说明，可能会损坏炉灶，并导致烘焙效果不佳。

[miːt] [proʊb]
MEAT **PROBE**
肉 探测

肉类探针

[ə; eɪ] [miːt] [proʊb] [ɪz] [ə; eɪ] [dɪ'vaɪs] [fɔːr; fər] ['meʒərɪŋ] ,

A	meat	probe	is	a	device	for	measuring	,
一个	肉	探测	是	一个	设备	为了	测量	,

肉类探针是一种用于测量以下指标的装置：

['ɪndɪkeɪtɪŋ] [ænd; ənd] / [ɔːr] [kən'troʊlɪŋ] [ɪn'tɜːrn(ə)l] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] [miːts] [baɪ] [miːnz] [ʌv; əv]

indicating	and	/	or	controlling	internal	temperature	of	meats	by	means	of
表明	和	/	或者	控制	内部的	温度	的	肉类	经过	方法	的

[ə; eɪ] ['met(ə)l] [proʊb] [ɪn'səːtɪd] ['ɪntuː] [ðə; ði] [roʊst] [ænd; ənd] [lɪŋkt] [tuː; tə] [æn; ən] ['ɪndɪkeɪtər] [ɔːr]

a	metal	probe	inserted	into	the	roast	and	linked	to	an	indicator	or
一个	金属	探测	插入	进入	这	烤	和	链接	到	一个	指标	或者

['æktʃueɪtər] .

actuator	.
执行器	.

通过插入烤肉中并连接到指示器或执行器的金属探针来指示和/或控制肉的内部温度。

[ðɪs] [kən'viːniəns] ['fiːtʃər] [ɪ'lɪmɪneɪts] ['geswɜːrk] [ænd; ənd] [ɪn'ʃuəz] [pər'fekʃ(ə)n] ['evri] [taɪm] .

This	convenience	feature	eliminates	guesswork	and	insures	perfection	every	time	.
这	方便	特征	消除	猜测	和	保险	完美	每一个	时间	.

这项便捷功能消除了猜测的成分，确保每次都能达到完美效果。

[waɪp] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kliːn] , [dæmp] [klɔːθ] .

Wipe	meat	with	a	clean	,	damp	cloth	.
擦拭	肉	和	一个	干净的	,	潮湿	布	.

用干净的湿布擦拭肉类。

['siːz(ə)n] [ænd; ənd] [pleɪs] , [fæt] [saɪd] [ʌp] , [ɑːn] [ræk] [ɪn] ['ʃæloʊ] ['roʊstɪŋ] [pæn] .

Season	and	place	,	fat	side	up	,	on	rack	in	shallow	roasting	pan	.
季节	和	地方	,	胖的	边	向上	,	在	架子	在	浅的	烘焙	平底锅	.

调味后，将肉块肥肉面朝上放在浅烤盘的烤架上。

['beɪstɪŋ] [ɪz] [nɑːt] ['nesəseri] .

Basting	is	not	necessary	.
涂抹	是	不是	必要的	.

无需涂抹酱汁。

[wen] [ˌɪn'sɜːrtɪŋ] [proʊb] ['ɪntuː] [miːt] ,

When	inserting	probe	into	meat	,
什么时候	插入	探测	进入	肉	,

将探针插入肉中时，

[pʊt] ['sentər] ['sekʃ(ə)n] [ʌv; əv] [proʊb] ['ɪntuː] [ðə; ði] [liːn] ['sentər] ['mʌs(ə)l] [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [boʊn] [ænd; ənd]

put	center	section	of	probe	into	the	lean	center	muscle	away	from	bone	and
放	中心	部分	的	探测	进入	这	倾斜	中心	肌肉	离开	从	骨	和

[fæt] [ænd; ənd] [æz; əz] [nɪr] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

fat	and	as	near	the	center	of	the	meat	as	possible	.
胖的	和	作为	靠近	这	中心	的	这	肉	作为	可能的	.

将探针的中心部分插入远离骨头和脂肪的瘦肉中心部位，并尽可能靠近肉的中心。

[wen] [ɪn] [juːz] , [ðə; ði] [miːt] [proʊb] [tɪp] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˌɪn'saɪd] [ðə; ði] [miːt] ,

When	in	use	,	the	meat	probe	tip	should	be	INSIDE	the	meat	,
什么时候	在	使用	,	这	肉	探测	提示	应该	是	里面	这	肉	,

使用时，肉类探针的尖端应该位于肉的内侧。

[nɑːt] ['stɪkɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [aʊt] [ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] .

not	sticking	through	the	meat	and	out	the	other	side	.
不是	粘性	通过	这	肉	和	出去	这	其他	边	.

不会穿透肉层从另一侧穿出来。

['ɔːlweɪz] [meɪk] ['sɜːrt(ə)n] [ðə; ði] [fʊl] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [proʊb] [ɪz] [ɪn'səːtɪd] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] .

Always	make	certain	the	full	length	of	probe	is	inserted	in	the	meat	.
总是	制作	肯定	这	满的	长度	的	探测	是	插入	在	这	肉	.

务必确保探针的整个长度都插入肉中。

[ðɪs] [meɪ] [miːn] [ðə; ði] [proʊb] [wɪl] [biː; bi] [in'səːtid] [æt; ət] [æn; ən] ['æŋg(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [tɪp] [ɪn]

This	may	mean	the	probe	will	be	inserted	at	an	angle	to	have	tip	in
这	可能	意思是	这	探测	将要	是	插入	在	一个	角度	到	有	提示	在

['sentər] [ʌv; əv] ['mʌs(ə)l] .

center	of	muscle	.
中心	的	肌肉	.

这意味着探针将以一定角度插入，使探针尖端位于肌肉中心。

[plʌg] ['ʌðər] [end] [ʌv; əv] ['keɪb(ə)l] ['ɪntuː] ['sɑːkɪt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [wɔːl] .

Plug	other	end	of	cable	into	socket	in	oven	wall	.
插头	其他	结尾	的	电缆	进入	插座	在	烤箱	墙	.

将电缆的另一端插入烤箱墙上的插座。

[tɜːrn] [sɪ'lektər] ['daɪəl] [tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['dʌnɪs] .

Turn	selector	dial	to	desired	degree	of	doneness	.
转动	选择器	拨号	到	想要的	程度	的	完成	.

将选择旋钮旋转至所需的熟度。

[set] ['ʌv(ə)n] ['θɜːrməstæt] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] .

Set	oven	thermostat	to	325	degrees	.
放	烤箱	恒温器	到	-	学位	.

将烤箱恒温器设置为325度。

[duː] [nɑːt] [pʊt] [æn; ən] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] ['kʌvər] [ɑːn] [miːt] [wen] [proʊb] [ɪz] [juːst] .

DO	NOT	put	an	aluminum	foil	cover	on	meat	when	probe	is	used	.
做	不是	放	一个	铝	挫败	覆盖	在	肉	什么时候	探测	是	用过的	.

使用探针时，切勿用铝箔覆盖肉类。

[wen] ['roʊstɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] , [ðə; ði] [kən'troʊl] [ˌɔːtə'mætɪkli] ['signəlz] ,

When	roasting	is	completed	,	the	control	automatically	signals	,
什么时候	烘焙	是	完全的	,	这	控制	自动地	信号	,

烘焙完成后，控制系统会自动发出信号。

[tɜːrnz] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɔːf] [ænd; ənd] / [ɔːr] [rɪ'duːsɪz, riː'duːsɪz] [tuː; tə] [ænd; ənd] [mein'teinz] [ə; eɪ] [kiːp] - [wɔːrm]

turns	the	oven	off	and	/	or	reduces	to	and	maintains	a	keep	-	warm
转弯	这	烤箱	离开	和	/	或者	减少	到	和	保持	一个	保持	-	温暖的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

temperature	,
温度	,

关闭烤箱和/或将烤箱温度调低并保持保温温度。

[di'pendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [taɪp] [ʌv; əv] [θər'mɑːmɪtər] .

depending	on	the	type	of	thermometer	.
取决于	在	这	类型	的	温度计	.

取决于温度计的类型。

[rɪ'fɜːr] [tuː; tə] [ˌmænjə'fæktʃɚɝz] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['bʊklət] [fɔːr; fər] ['fɜːrðər] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] . -

Refer	to	manufacturer's	instruction	booklet	for	further	information	.	24
参考	到	制造商的	操作说明	小册子	为了	更远	信息	.	-

更多信息请参阅制造商的使用说明书。24

[miːt] ['roʊstɪŋ] [gaɪd]

MEAT	ROASTING	GUIDE
肉	烘焙	指导

烤肉指南

['ʌv(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] - [dɪ'griːz]

OVEN	TEMPERATURE	325	DEGREES
烤箱	温度	-	学位

烤箱温度 325 度

[kʌt] [əˈprɑːks] .
Cut **Approx** **.**
切 大约 .

切大约

['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] ([θriː][tuː; tə][faɪv]['paʊndz] .)
Minutes **Per** **Pound** **(** **3** **to** **5** **lbs** **.** **)**
分钟 每 磅 (3 到 5 磅 .)

每磅所需时间（3至5磅）

[əˈprɑːks] .
Approx **.**
大约 .

大约

['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] ([faɪv][tuː; tə][eɪt]['paʊndz] .)
Minutes **Per** **Pound** **(** **5** **to** **8** **lbs** **.** **)**
分钟 每 磅 (5 到 8 磅 .)

每磅所需时间（5至8磅）

[miːt] [θərˈmɑːmɪtər] ['riːdɪŋ] [wen] [dʌn] ([dɪ'griːz] [ef] .)
Meat **Thermometer** **Reading** **When** **Done** **(** **degrees** **F** **.** **)**
肉 温度计 阅读 什么时候 完毕 (学位 F .)

肉类烹饪完成时的温度计读数（华氏度）

[biːf]
BEEF
牛肉

牛肉

[roʊld] [rɪb]
Rolled **Rib**
滚动 肋骨

卷肋排

[rer] - - - - - - -
Rare **31** **-** **36** **27** **-** **30** **140**
稀有的 - - - - - - -

罕见 31-36 27-30 140

['miːdiəm] - - - - - - -
Medium **36** **-** **40** **32** **-** **35** **160**
中等的 - - - - - - -

中等 36-40 32-35 160

[wel] - [dʌn] - - - - - - -
Well **-** **done** **40** **-** **45** **38** **-** **40** **170**
出色地 - 完毕 - - - - - - -

做得好 40-45 38-40 170

['stændɪŋ] [rɪb]
Standing **Rib**
常设 肋骨

立肋

[rer] - - - - - - -
Rare **21** **-** **26** **17** **-** **22** **140**
稀有的 - - - - - - -

罕见 21-26 17-22 140

['miːdiəm] - - - - - - -
Medium **26** **-** **30** **22** **-** **26** **160**
中等的 - - - - - - -

中等 26-30 22-26 160

[wel] - [dʌn] - - - - - - -
Well - done 30 - 35 28 - 33 170
出色地 - 完毕 - - - - - - -

做得好 30-35 28-33 170

[viːl]
VEAL
小牛肉

小牛肉

[leg] - - - - -
Leg 35 - 40 30 170
腿 - - - - -

第35-40腿 30 170

[lɔɪn] - - -
Loin 35 30 170
腰部 - - -

腰肉 35 30 170

['ʃoʊldər] ([boʊnd] [ænd; ənd] [roʊld]) - - -
Shoulder (boned and rolled) 45 40 170
肩膀 (骨 和 滚动) - - -

肩部（带骨卷边）45 40 170

[læm]
LAMB
羊肉

羊肉

[leg]
Leg
腿

腿

['miːdiəm] - - -
Medium 35 30 175
中等的 - - -

中等 35 30 175

[wel] - [dʌn] - - -
Well - done 40 35 182
出色地 - 完毕 - - -

做得好 40 35 182

['ʃoʊldər] ([boʊn] [ɪn]) - - - -
Shoulder (bone in) 30 - 35 182
肩膀 (骨 在) - - - -

肩胛骨（骨内）30-35 182

['ʃoʊldər] ([boʊnd] [ænd; ənd] [roʊld]) - -
Shoulder (boned and rolled) 40 182
肩膀 (骨 和 滚动) - -

肩部（带骨卷边）40 182

[freʃ] [pɔːrk]
FRESH PORK
新鲜的 猪肉

新鲜猪肉

[rɪb] [ænd; ənd] [lɔɪn] - - - - -
Rib and Loin 35 - 40 35 170
肋骨 和 腰部 - - - - -

肋排和腰肉 35-40 35 170

['ʃoʊldər] , ['pɪknɪk] - - - - -
Shoulder , Picnic 40 35 - 40 185
肩膀 , 野餐 - - - - -

肩部，野餐 40 35-40 185

['ʃoʊldər] , [bʌt] - - - -
Shoulder , Butt 50 - 55 185
肩膀 , 屁股 - - - -

肩部，臀部 50-55 185

[freʃ] [hæm] , [hoʊl] (- - - ['paʊndz] .) - - - -
Fresh Ham , Whole (10 - 14 lbs .) 35 - 40 185
新鲜的 火腿 , 所有的 (- - - 磅 .) - - - -

新鲜火腿，整条（10-14磅）35-40美元 185美元

[kʌt] ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] [miːt] [θər'mɑːmɪtər]
Cut Minutes Per Pound Meat Thermometer
切 分钟 每 磅 肉 温度计

每磅肉切割时间（分钟）肉温度计

['riːdɪŋ] [wen] [dʌn] ([dɪ'griːz] [ef] .)
Reading When Done (degrees F .)
阅读 什么时候 完毕 (学位 F .)

阅读完毕后的温度（华氏度）

[smoʊkt] [hæm] ([maɪld] [kjʊr])
SMOKED HAM (Mild Cure)
熏制 火腿 (温和的 治愈)

烟熏火腿（轻度腌制）

- ['paʊndz] .
15 lbs .
- 磅 .

15磅

[ænd; ənd]['oʊvər] - -
and over 20 160
和 超过 - -

以及超过 20160

- - - ['paʊndz] . - - - -
12 - 15 lbs . 21 - 22 160
- - - 磅 . - - - -

12-15磅，21-22英寸，160英寸

- - - ['paʊndz] . - - - -
10 - 12 lbs . 23 - 24 160
- - - 磅 . - - - -

10-12磅，23-24英寸，160磅

['ʌndər] - ['paʊndz] - - - -
Under 10 lbs 25 - 26 160
在下面 - 磅 - - - -

10磅以下 25-26 160

[hæf] [hæmz] ([faɪv] - [eɪt]['paʊndz] .) - - - -
Half Hams (5 - 8 lbs .) 26 - 28 160
一半 火腿 (5 - 8 磅 .) - - - -

半只火腿（5-8磅）26-28 160

['pɪknɪk] ['ʃoʊldər] - - - -
Picnic Shoulder 30 - 35 170
野餐 肩膀 - - - -

野餐肩 30-35 170

['kɑːtɪdʒ] [roʊl] - - - -
Cottage Roll 35 - 40 170
小屋 卷 - - - -

农舍卷 35-40 170

['poʊltri] ['roʊstɪŋ] [gaɪd]
POULTRY ROASTING GUIDE
家禽 烘焙 指导

家禽烤制指南

[pleɪs] [brest] - [saɪd] [ʌp] [ɑːn] [ræk] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn] .
Place breast - side up on rack in shallow pan .
地方 胸部 - 边 向上 在 架子 在 浅的 平底锅 .

将鸡胸朝上放在浅烤盘的烤架上。

[brʌʃ] [skɪn] [wɪð; wɪθ] [fæt] [ɔːr] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [fæt] - ['mɔɪsnd] [klɔːθ] .
Brush skin with fat or cover with fat - moistened cloth .
刷子 皮肤 和 胖的 或者 覆盖 和 胖的 - 湿润 布 .

在皮肤上刷上油脂，或者用浸过油脂的布覆盖皮肤。

['redi] - [tuː; tə] - [kʊk] [weɪt] ([paʊndz]) ['ʌv(ə)n] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ə'prɑːks] .
Ready - to - Cook Weight (pounds) Oven Temperature Approx .
准备好 - 到 - 厨师 重量 (磅) 烤箱 温度 大约 .

烹饪前重量（磅） 烤箱温度（约）

['roʊstɪŋ] [taɪm] [stʌft] (['aʊərz])
Roasting Time Stuffed (Hours)
烘焙 时间 填充 (小时)

烤制时间（小时）

['tʃɪkɪn] 1½ - 2½ - 1¼ - 22½ - 3½ - [ˌtuː'tuː] - 33½ - 4¾ - [θriː] - 3½
CHICKEN 1½ - 2½ 325 1¼ - 22½ - 3½ 325 2 - 33½ - 4¾ 325 3 - 3½
鸡 1½ - 2½ - 1¼ - 22½ - 3½ - 2 - 33½ - 4¾ - 3 - 3½

鸡肉 1½-2½ 325 1¼-22½-3½ 325 2-33½-4¾ 325 3-3½

['tɜːrki] ([noʊt] : [ˌʌn'stʌft] [bɜːrdz] [rɪ'kwaɪər] [faɪv] [mɪn] . [les] [taɪm] [pər] ['el biː] .) [sɪks] - [eɪt] - [θriː] -
TURKEY (Note : Unstuffed birds require 5 min . less time per lb .) 6 - 8 325 3 -
火鸡 (笔记 : 未填充的 鸟类 要求 5 最小 . 较少的 时间 每 磅 .) 6 - 8 - 3 -
3⅛ - - - 3½ - 4½12 - - - 4½ - 5½16 - - - 5½ - 6½20 - - - 6½ - -
3⅛ - 12 325 3½ - 4½12 - 16 325 4½ - 5½16 - 20 325 5½ - 6½20 - 24 325 6½ - 726
3⅛ - - - 3½ - 4½12 - - - 4½ - 5½16 - - - 5½ - 6½20 - - - 6½ - -

火鸡（注：未填馅的火鸡每磅需减少5分钟烹饪时间）6-8只 325 3-3.5磅 8-12只 325 3.5-4.5磅 12-16只 325 4.5-5.5磅 16-20只 325 5.5-6.5磅 20-24只 325 6.5-7磅 26磅

['resəpɪz] [fɔːr; fər] ['ʌv(ə)n]
RECIPES FOR OVEN
食谱 为了 烤箱

烤箱食谱

[pə'teɪtoʊ] [roʊlz]
POTATO ROLLS
土豆 卷

土豆卷

[wʌn] [siː] . [mɪlk] , ['skɔːldɪd]
1 C . milk , scalded
1 C . 牛奶 , 烫伤

杯烫过的牛奶

[wʌn][siː] . [mæʃt] [pə'tetoz] [ɔːr] ¼ [siː] . ['ɪnstənt] [pə'tetoz] [prɪ'perd] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] ['pækɪdʒ]
1 **C** **.** **mashed** **potatoes** **or** **¼** **C** **.** **instant** **potatoes** **prepared** **according** **to** **package**
1 C . 捣碎 土豆 或者 ¼ C . 立即的 土豆 准备 根据 到 包裹
[də'rekʃ(ə)nz]
directions
方向

杯土豆泥或 ¼ 杯速溶土豆泥，按照包装说明烹制。

¾ [siː] . ['ʃɔːrtnɪŋ]
¾ **C** **.** **shortening**
¾ C . 缩短

¾ C. 缩短

[wʌn][siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
1 **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
1 C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

杯过筛通用面粉

½ [siː] . ['ʃʊgər]
½ **C** **.** **sugar**
½ C . 糖

半杯糖

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **Tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst]
1 **cake** **compressed** **yeast**
1 蛋糕 压缩 酵母

1块压缩酵母

½ [siː] . [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər]
½ **C** **.** **lukewarm** **water**
½ C . 温 水

½ 杯温水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

4½ [tuː; tə][faɪv][siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
4½ **to** **5** **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
4½ 到 5 C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

4.5 至 5 杯过筛通用面粉

[kəm'baɪn] [mɪlk] , [pə'tetoz] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , [wʌn][siː] . ['flaʊər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][lɑːrdʒ]['mɪksɪŋ]
Combine **milk** **,** **potatoes** **,** **shortening** **,** **1** **C** **.** **flour** **,** **sugar** **and** **salt** **in** **large** **mixing**
结合 牛奶 , 土豆 , 缩短 , 1 C . 面粉 , 糖 和 盐 在 大的 混合
[boʊl] ;
bowl **;**
碗 ;

将牛奶、土豆、起酥油、1 杯面粉、糖和盐放入一个大搅拌碗中混合；

[let][stænd][ʌn'tɪl] [ˌluːk'wɔːrm] .
let stand until lukewarm .
让 站立 直到 温 .

静置至温热。

[ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] ['sɔfənd] [ɪn] [ˌluːk'wɔːrm] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [egz] .
Add yeast softened in lukewarm water ; add eggs .
添加 酵母 软化 在 温 水 ; 添加 鸡蛋 .

加入用温水软化的酵母；加入鸡蛋。

[let] [stænd][wʌn]['aʊər] .
Let stand 1 hour .
让 站立 1 小时 .

静置1小时。

[stɜːr][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] 4½ [tuː; tə][faɪv][siː] . ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['slaɪtli] [stɪf] [doʊ] .
Stir and add 4½ to 5 C . flour to make a slightly stiff dough .
搅拌 和 添加 4½ 到 5 C . 面粉 到 制作 一个 轻微地 僵硬的 面团 .

搅拌，加入 4½ 至 5 杯面粉，揉成略硬的面团。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] ['sɜːrfɪs] .
Knead until smooth on lightly floured surface .
揉 直到 光滑的 在 轻轻 撒了面粉 表面 .

在撒了少许面粉的案板上揉至光滑。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [griːst] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Return to greased mixing bowl .
返回 到 涂油 混合 碗 .

放回抹了油的搅拌碗中。

[let] [raɪz] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
Let rise about 1 hour or until doubled in bulk .
让 上升 关于 1 小时 或者 直到 双倍 在 大部分 .

发酵约1小时或直至体积增大一倍。

[ʃeɪp] [dɪ'zaɪrd] ['nʌmbər] [ʌv; əv][roʊlz] ; [pleɪs] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] ;
Shape desired number of rolls ; place on greased baking sheet ;
形状 想要的 数字 的 卷 ; 地方 在 涂油 烘烤 床单 ;

将所需数量的面团擀成卷状，放在涂油的烤盘上；

[let][raɪz][wʌn][tuː; tə] 1¼ ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
let rise 1 to 1¼ hours or until doubled in bulk .
让 上升 1 到 1¼ 小时 或者 直到 双倍 在 大部分 .

静置发酵 1 至 1¼ 小时，或直至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in Gas oven at 425 degrees 10 to 12 minutes .
烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 - 到 - 分钟 .

在燃气烤箱中以 425 度烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪks] [θriː]['dʌz(ə)n]['miːdiəm] - [saɪzd][roʊlz] .
Makes 3 dozen medium - sized rolls .
制作 3 打 中等的 - 尺寸 卷 .

可制作 36 个中等大小的面包卷。

[noʊt] : [pʌntʃ] [daʊn] [ˌʌn'juːzd; ʌn'juːst] [doʊ] , ['kʌvər][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['redi]
NOTE : Punch down unused dough , cover and place in refrigerator until ready
笔记 : 冲床 向下 未使用的 面团 , 覆盖 和 地方 在 冰箱 直到 准备好
[tuː; tə][juːz] .
to use .
到 使用 .

注意：将未使用的面团排气，盖好后放入冰箱冷藏，待用。

[fɔːr; fər] ['sɪnəmən] [roʊlz] :
FOR **CINNAMON** **ROLLS** **:**
为了 肉桂 卷 :

肉桂卷:

[juːz] [ɪ'nʌf] [pə'teɪtoʊ][roʊl] [doʊ] [tuː; tə][roʊl]['ɪntuː] - × [sɪks] [ɪntʃɪz] ['rektæŋg(ə)l] , ¼ - [ɪntʃ] [θɪk] .
Use **enough** **Potato** **Roll** **dough** **to** **roll** **into** **12** **×** **6** **inches** **rectangle** **,** **¼** **-** **inch** **thick** **.**
使用 足够的 土豆 卷 面团 到 卷 进入 - × 6 英寸 长方形 , ¼ - 英寸 厚的 .

取足够的土豆卷面团，擀成 12 × 6 英寸的长方形，厚度为 ¼ 英寸。

[spred] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ¼ [siː] . [meltid] ['bʌtər] , ¼ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn][tiː'ɛs'piː] .
Spread **with** **mixture** **of** **¼** **C** **.** **melted** **butter** **,** **¼** **C** **.** **brown** **sugar** **,** **1** **tsp** **.**
传播 和 混合物 的 ¼ C . 融化 黄油 , ¼ C . 棕色的 糖 , 1 茶匙 .

涂抹由 ¼ 杯融化的黄油、¼ 杯红糖、1 茶匙混合而成的酱汁。

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ¼ [siː] . [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] .
cinnamon **and** **¼** **C** **.** **chopped** **pecans** **.**
肉桂 和 ¼ C . 切碎 山核桃 .

肉桂粉和¼杯切碎的山核桃。

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] , [kʌt]['ɪntuː][naɪn]['slaɪsɪz] .
Roll **as** **for** **jelly** **roll** **,** **cut** **into** **9** **slices** **.**
卷 作为 为了 果冻 卷 , 切 进入 9 切片 .

像卷果冻卷一样卷起来，切成 9 片。

['bʌtər] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [skwer] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] ¼ [siː] . [laɪt] [kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp] .
Butter **a** **9** **-** **inch** **square** **baking** **dish** **and** **pour** **in** **¼** **C** **.** **light** **corn** **sirup** **.**
黄油 一个 9 - 英寸 正方形 烘烤 盘子 和 倒 在 ¼ C . 光 玉米 糖浆 .

在一个 9 英寸的方形烤盘上涂上黄油，倒入 ¼ 杯淡玉米糖浆。

[pleɪs] [roʊlz] , [kʌt] [saɪd] [ʌp] , [ɪn] [dɪʃ] .
Place **rolls** **,** **cut** **side** **up** **,** **in** **dish** **.**
地方 卷 , 切 边 向上 , 在 盘子 .

将面包卷切面朝上放入盘中。

[let] [raɪz] [wʌn][tuː; tə] 1½ ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .
Let **rise** **1** **to** **1½** **hours** **or** **until** **doubled** **in** **bulk** **.**
让 上升 1 到 1½ 小时 或者 直到 双倍 在 大部分 .

发酵 1 至 1.5 小时或直至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **Gas** **oven** **at** **425** **degrees** **12** **to** **15** **minutes** **.**
烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 - 到 - 分钟 .

在燃气烤箱中以 425 度烘烤 12 至 15 分钟。

[meɪks] [naɪn][roʊlz] .
Makes **9** **rolls** **.**
制作 9 卷 .

可做9卷。

['sʌðərn] ['bʌtərmɪlk] ['bɪskɪts]
SOUTHERN **BUTTERMILK** **BISCUITS**
南部 酪乳 饼干

南方酪乳饼干

2¼ [siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2¼ **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
2¼ C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

2¼ 杯过筛通用面粉

¾ [tiː'ɛs'piː] .
¾ **tsp** **.**
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['soʊdə]
soda
苏打

苏打

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **Tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [siː] . + [ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
½ **C** **.** **+** **2** **Tbsp** **.**
½ C . + 2 汤匙 .

½ 杯 + 2 汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

¾ [tuː; tə][wʌn][siː] . ['bʌtərmɪlk]
¾ **to** **1** **C** **.** **buttermilk**
¾ 到 1 C . 酪乳

¾ 至 1 杯酪乳

[sɪft] [təˈgeðər] ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['soʊdə][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Sift **together** **flour** **,** **salt** **,** **soda** **and** **baking** **powder** **.**
筛 一起 面粉 , 盐 , 苏打 和 烘烤 粉末 .

将面粉、盐、小苏打和泡打粉一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['peɪstri] ['blendər] [ɔːr] [tuː] [naɪvz] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [rɪˈzemblz] [kɔːrs] [kɔːrn] [miːl] .
Cut **in** **shortening** **with** **pastry** **blender** **or** **two** **knives** **until** **mixture** **resembles** **coarse** **corn** **meal** **.**
切 在 缩短 和 糕点 混合器 或者 二 刀具 直到 混合物 类似 粗 玉米 一顿饭 .

用糕点搅拌器或两把刀将起酥油切入面粉中，直到混合物呈粗玉米粉状。

[stɜːr][ɪn] ¾ [siː] . [mɪlk] .
Stir **in** **¾** **C** **.** **milk** **.**
搅拌 在 ¾ C . 牛奶 .

拌入¾杯牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [mɔːr] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [doʊ] [laɪt] [ænd; ənd] [sɔːft] [bʌt; bət] [nɑːt] ['stɪki] .
Add **enough** **more** **milk** **to** **make** **dough** **light** **and** **soft** **but** **not** **sticky** **.**
添加 足够的 更多的 牛奶 到 制作 面团 光 和 柔软的 但 不是 黏 .

加入足够的牛奶，使面团蓬松柔软但不粘手。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ɔːr] ['peɪstri] [klɔːθ] .

Turn	**out**	**on**	**lightly**	**floured**	**board**	**or**	**pastry**	**cloth**	**.**
转动	出去	在	轻轻	撒了面粉	木板	或者	糕点	布	.

将面团倒在撒了少许面粉的案板或糕点布上。

[niːd] ['dʒentli] [ə'baʊt] [sɪks] [taɪmz] .

Knead	**gently**	**about**	**6**	**times**	**.**
揉	轻轻地	关于	6	时代	.

轻轻揉捏约 6 次。

[roʊl] [doʊ] [tuː; tə] ½ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Roll	**dough**	**to**	**½**	**-**	**inch**	**thickness**	**.**
卷	面团	到	½	-	英寸	厚度	.

将面团擀至½英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ] ['flaʊərd] ['bɪskɪt] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**floured**	**biscuit**	**cutter**	**.**
切	和	撒了面粉	饼干	刀具	.

用撒了面粉的饼干模具切割。

[pleɪs] [ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**on**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	在	未涂油的	烘烤	床单	.

放在未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn] [gæs] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'griːz] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**450**	**degrees**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	-	到	-	分钟	.

在燃气烤箱中以 450 度烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt] - [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['bɪskɪts] .

Makes	**about**	**12**	**2**	**-**	**inch**	**biscuits**	**.**
制作	关于	-	2	-	英寸	饼干	.

大约可以做12个2英寸的饼干。

['lemən] [bred]

LEMON	**BREAD**
柠檬	面包

柠檬面包

[sɪks] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	**Tbsp**	**.**
6	汤匙	.

汤匙

['ʃɔːrtnɪŋ]

shortening
缩短

缩短

[wʌn] [siː] . ['ʃʊgər]

1	**C**	**.**	**sugar**
1	C	.	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

1	**Tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['greɪtɪd] ['lemən] [pi:l]
grated **lemon** **peel**
磨碎的 柠檬 果皮

磨碎的柠檬皮

1½ [si:] . ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
1½ **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
1½ C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

1.5 杯过筛通用面粉

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

½ [si:] . [mɪlk]
½ **C** **.** **milk**
½ C . 牛奶

半杯牛奶

½ [si:] . [tʃɑ:pt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts]
½ **C** **.** **chopped** **English** **walnuts**
½ C . 切碎 英语 核桃

½ 杯切碎的英国核桃

⅓ [si:] . ['ʃʊgər]
⅓ **C** **.** **sugar**
⅓ C . 糖

三分之一杯糖

[θri:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] .
3 **Tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒu:s]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[kri:m] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **shortening** **and** **sugar** **.**
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ di: 'di:] ['bi:tn] [egz] [ænd; ənd] ['lemən] [pi:l] .
Add **beaten** **eggs** **and** **lemon** **peel** **.**
添加 被打败 鸡蛋 和 柠檬 果皮 .

加入打散的鸡蛋和柠檬皮。

[sɪft]['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔ:lt] [tə'geðər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .

Sift	**flour**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**together**	**and**	**add**	**alternately**	**with**	**milk**	**.**
筛	面粉	,	烘烤	粉末	和	盐	一起	和	添加	交替	和	牛奶	.

将面粉、泡打粉和盐一起过筛，然后与牛奶交替加入。

[foʊld][ɪn] [nʌts] .

Fold	**in**	**nuts**	**.**
折叠	在	坚果	.

拌入坚果。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [gri:st] [ænd; ənd] ['flaʊərd] 8½ × 4½ × 2½ - [ɪntʃ] [loʊf][pæn] .

Pour	**into**	**greased**	**and**	**floured**	**8½**	**×**	**4½**	**×**	**2½**	**-**	**inch**	**loaf**	**pan**	**.**
倒	进入	涂油	和	撒了面粉	8½	×	4½	×	2½	-	英寸	面包	平底锅	.

倒入已抹油撒粉的 8½ × 4½ × 2½ 英寸面包模具中。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'gri:z] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər][ɔ:r][ʌn'tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] ['laɪtli] [braʊn]

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**or**	**until**	**done**	**and**	**lightly**	**browned**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	或者	直到	完毕	和	轻轻	棕色

[ɑ:n][tɑ:p] .

on	**top**	**.**
在	顶部	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时，或直至烤熟且表面呈浅棕色。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [ku:l] [ɪn][pæn] - ['mɪnɪts] .

Remove	**from**	**oven**	**and**	**let**	**cool**	**in**	**pan**	**15**	**minutes**	**.**
消除	从	烤箱	和	让	凉爽的	在	平底锅	-	分钟	.

从烤箱中取出，在烤盘中冷却 15 分钟。

[dɪ'zɑ:lv] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgər] [ɪn]['lemən][dʒu:s] .

Dissolve	**⅓**	**cup**	**sugar**	**in**	**lemon**	**juice**	**.**
溶解	⅓	杯子	糖	在	柠檬	汁	.

将三分之一杯糖溶解在柠檬汁中。

[pɔ:r] ['oʊvər] [bred] .

Pour	**over**	**bread**	**.**
倒	超过	面包	.

淋在面包上。

[let] [stænd][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Let	**stand**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
让	站立	为了	-	分钟	.

静置10分钟。

[rɪ'mu:v] [bred] [frʌm; frəm][pæn][ænd; ənd] [ku:l] .

Remove	**bread**	**from**	**pan**	**and**	**cool**	**.**
消除	面包	从	平底锅	和	凉爽的	.

将面包从烤盘中取出，放凉。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [bred] [tu:; tə][ju:z][fɔ:r; fər] ['bʌtərd] [ti:] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] . -

This	**is**	**an**	**excellent**	**bread**	**to**	**use**	**for**	**buttered**	**tea**	**sandwiches**	**.**	**27**
这	是	一个	出色的	面包	到	使用	为了	涂黄油的	茶	三明治	.	-

这款面包非常适合做涂黄油的茶点三明治。27

[pleɪn] ['peɪstri]

PLAIN	**PASTRY**
清楚的	糕点

原味糕点

2¼ [si:] . ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]

2¼	**C**	**.**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
2¼	C	.	筛过的	全部	-	目的	面粉

2¼ 杯过筛通用面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[faɪv][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . [ˈwɔːtər]
5 **Tbsp** **.** **water**
5 汤匙 . 水

汤匙水

¾ [siː] . [ˈʃɔːrtnɪŋ]
¾ **C** **.** **shortening**
¾ C . 缩短

¾ C. 缩短

[sɪft][ˈflaʊər][ænd; ənd][sɔːlt][ˈɪntuː] [boʊl] .
Sift **flour** **and** **salt** **into** **bowl** **.**
筛 面粉 和 盐 进入 碗 .

将面粉和盐筛入碗中。

[rɪˈmuːv] ⅓ [siː] . [ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər][ænd; ənd][kəmˈbaɪn][wɪð; wɪθ][ˈwɔːtər][tuː; tə][fɔːrm] [peɪst] .
Remove **⅓** **C** **.** **flour** **mixture** **and** **combine** **with** **water** **to** **form** **paste** **.**
消除 ⅓ C . 面粉 混合物 和 结合 和 水 到 形式 粘贴 .

取出 ⅓ 杯面粉混合物，加水调成糊状。

[kʌt] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ˈɪntuː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊər][ʌnˈtɪl] [ˈpiːsɪz] [ɑːr; ər][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [ˈpiːz] .
Cut **shortening** **into** **remaining** **flour** **until** **pieces** **are** **the** **size** **of** **peas** **.**
切 缩短 进入 其余的 面粉 直到 件 是 这 尺寸 的 豌豆 .

将起酥油切成豌豆大小的颗粒，拌入剩余的面粉中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [peɪst] [tuː; tə] [ˈʃɔːrtnɪŋ] - [ˈflaʊər][ˈmɪkstʃər] .
Add **paste** **to** **shortening** **-** **flour** **mixture** **.**
添加 粘贴 到 缩短 - 面粉 混合物 .

将糊状物加入起酥油和面粉的混合物中。

[mɪks][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ˈɪntuː][bɔːl] .
Mix **and** **shape** **into** **ball** **.**
混合 和 形状 进入 球 .

混合均匀，揉成球状。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [krʌst] , [pleɪs] [hæf][ðə; ði][ˈpeɪstri][ɑːn][ˈflaʊərd] [bɔːrd] [ɔːr][ˈpeɪstri] [klɔːθ] .
For **each** **crust** **,** **place** **half** **the** **pastry** **on** **floured** **board** **or** **pastry** **cloth** **.**
为了 每个 地壳 , 地方 一半 这 糕点 在 撒了面粉 木板 或者 糕点 布 .

将每份饼皮的一半放在撒了面粉的案板或糕点布上。

[roʊl] ⅛ - [ɪntʃ] [θɪk] [wɪð; wɪθ] [ʃɔːrt] , [laɪt] [stroʊks] [frʌm; frəm][ˈsentər] [aʊt] , [ˈkiːpɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][ˈsɜːrkjələr]
Roll **⅛** **-** **inch** **thick** **with** **short** **,** **light** **strokes** **from** **center** **out** **,** **keeping** **it** **circular**
卷 ⅛ - 英寸 厚的 和 短的 , 光 笔画 从 中心 出去 , 保持 它 圆
[ɪn] [ʃeɪp] .
in **shape** **.**
在 形状 .

用短而轻柔的笔触从中心向外擀成⅛英寸厚，保持圆形。

[meɪks] [ˌtuːˈtuː][naɪn] - [ɪntʃ] [krʌsts] .
Makes **2** **nine** **-** **inch** **crusts** **.**
制作 2 九 - 英寸 外壳 .

可制作两个九英寸的饼皮。

[noʊt] : [fɔːr; fər] [beɪkt] [ʃel] : - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .

Note	**:**	**For**	**baked**	**shell**	**:**	**450**	**degrees**	**for**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**.**
笔记	:	为了	烘焙	壳	:	-	学位	为了	-	到	-	分钟	.

注：烘烤外壳：450 度烘烤 10 至 12 分钟。

['lemən] [mə'ræŋ] [paɪ]

LEMON	**MERINGUE**	**PIE**
柠檬	蛋白酥皮	馅饼

柠檬蛋白派

¾ [siː] . ['ʃʊgər]

¾	**C**	**.**	**sugar**
¾	C	.	糖

¾ 杯糖

½ [siː] . [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

½	**C**	**.**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
½	C	.	全部	-	目的	面粉

½ 杯通用面粉

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

2	**Tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['kɔːrnstɑːrtʃ]

cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

2¼ [siː] . ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

2¼	**C**	**.**	**boiling**	**water**
2¼	C	.	沸腾	水

2¼ 杯沸水

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**,**	**separated**
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

¼ [siː] . ['ʃʊgər]

¼	**C**	**.**	**sugar**
¼	C	.	糖

¼ 杯糖

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

6	**Tbsp**	**.**
6	汤匙	.

汤匙

['lemən][dʒuːs]

lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **Tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]
grated **lemon** **peel**
磨碎的 柠檬 果皮

磨碎的柠檬皮

[wʌn] [beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 **baked** **9** **-** **inch** **pie** **shell**
1 烘焙 9 - 英寸 馅饼 壳

个烤好的 9 英寸派皮

[kəmˈbaɪn] ¾ [siː] . ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn] ['sɔːspæn] .
Combine **¾** **C** **.** **sugar** **with** **flour** **,** **cornstarch** **and** **salt** **in** **saucepan** **.**
结合 ¾ C . 糖 和 面粉 , 玉米淀粉 和 盐 在 平底锅 .

将 ¾ 杯糖与面粉、玉米淀粉和盐一起放入平底锅中。

['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [tuː; tə] [kiːp] [smuːð] .
Slowly **add** **boiling** **water** **,** **stirring** **constantly** **to** **keep** **smooth** **.**
缓慢地 添加 沸腾 水 , 搅拌 不断地 到 保持 光滑的 .

慢慢加入沸水，不断搅拌以保持顺滑。

[kʊk] [ɑːn] [ˌθɜːrməˈstætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪˈgriːz] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ,
Cook **on** **thermostatic** **top** **burner** **at** **200** **degrees** **,** **stirring** **constantly** **,**
厨师 在 恒温 顶部 刻录机 在 - 学位 , 搅拌 不断地 ,

用恒温炉灶以200度烹饪，并不断搅拌。

[ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [maʊnd] [wen] [drɑːpt] [frʌm; frəm] [spuːn] .
until **smooth** **and** **thick** **enough** **to** **mound** **when** **dropped** **from** **spoon** **.**
直到 光滑的 和 厚的 足够的 到 冢 什么时候 掉落 从 勺子 .

直至变得光滑浓稠，用勺子舀起时能堆成小山状。

[rɪˈduːs] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] - [dɪˈgriːz] ; ['kʌvər][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] .
Reduce **temperature** **to** **190** **degrees** **;** **cover** **and** **cook** **15** **minutes** **.**
减少 温度 到 - 学位 ; 覆盖 和 厨师 - 分钟 .

将温度降至 190 度；盖上盖子煮 15 分钟。

[biːt] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ] ¼ [siː] . ['ʃʊgər] ; ['grædʒuəli][stɜːr][hɑːt] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [eg] [joʊk]['mɪkstʃər] .
Beat **egg** **yolks** **with** **¼** **C** **.** **sugar** **;** **gradually** **stir** **hot** **filling** **into** **egg** **yolk** **mixture** **.**
打 蛋 蛋黄 和 ¼ C . 糖 ; 逐步地 搅拌 热的 填充 进入 蛋 蛋黄 混合物 .

将蛋黄与 1/4 杯糖一起打散；将热馅料逐渐搅拌到蛋黄混合物中。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə][pæn][ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] .
Return **to** **pan** **and** **continue** **to** **cook** **for** **5** **minutes** **,** **stirring** **occasionally** **.**
返回 到 平底锅 和 继续 到 厨师 为了 5 分钟 , 搅拌 偶尔 .

将食材放回锅中，继续煮 5 分钟，偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] [piːl] ; [mɪks] [wel] .
Add **lemon** **juice** **and** **peel** **;** **mix** **well** **.**
添加 柠檬 汁 和 果皮 ; 混合 出色地 .

加入柠檬汁和柠檬皮，搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː][paɪ] [ʃel] .
Pour **into** **pie** **shell** **.**
倒 进入 馅饼 壳 .

倒入派皮中。

[məˈræŋ] :
MERINGUE **:**
蛋白酥皮 :

蛋白酥皮:

[θriː] [eg] [waɪts]
3 **egg** **whites**
3 蛋 白人

3个蛋清

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
cream **of** **tartar**
奶油 的 鞑靼

塔塔粉

[sɪks][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . ['ʃʊgər]
6 **Tbsp** **.** **sugar**
6 汤匙 . 糖

汤匙糖

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd]
vanilla **extract** **,** **if** **desired**
香草 提炼 , 如果 想要的

香草精（可选）

[biːt] [eg] [waɪts] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər] [ʌnˈtɪl] ['frɔːθi] .
Beat **egg** **whites** **with** **cream** **of** **tartar** **until** **frothy** **.**
打 蛋 白人 和 奶油 的 鞑靼 直到 泡沫状的 .

将蛋清和塔塔粉搅打至起泡。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .
Gradually **beat** **in** **sugar** **,** **a** **little** **at** **a** **time** **.**
逐步地 打 在 糖 , 一个 小的 在 一个 时间 .

慢慢地、一点一点地加入糖，搅拌均匀。

[kənˈtɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [ænd; ənd] ['glɑːsi] .
Continue **beating** **until** **stiff** **and** **glossy** **.**
继续 殴打 直到 僵硬的 和 光滑 .

继续搅拌至质地硬挺有光泽。

[blend] [ɪn] [vəˈnɪlə] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt] .
Blend **in** **vanilla** **extract** **.**
混合 在 香草 提炼 .

加入香草精。

[paɪl] [məˈræŋ] ['ɑːntə][paɪ] ['fɪlɪŋ] ,
Pile **meringue** **onto** **pie** **filling** **,**
桩 蛋白酥皮 到 馅饼 填充 ,

将蛋白霜堆放在馅饼馅料上，

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][tuː; tə] [siːl] [ðə; ði] [məˈræŋ] [tuː; tə] [edʒ] [ʌv; əv] [krʌst] [tuː; tə] [prɪˈvent] ['ʃrɪŋkɪŋ] .
being **careful** **to** **seal** **the** **meringue** **to** **edge** **of** **crust** **to** **prevent** **shrinking** **.**
存在 小心 到 海豹 这 蛋白酥皮 到 边缘 的 地壳 到 防止 收缩 .

小心地将蛋白霜封口到饼皮边缘，以防止收缩。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **Gas** **oven** **at** **350** **degrees** **for** **12** **to** **15** **minutes** **.**
烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 为了 - 到 - 分钟 .

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 12 至 15 分钟。

[kuːl] ['grædʒuəli] , [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [dræft] .
Cool **gradually** **,** **away** **from** **drafts** **.**
凉爽的 逐步地 , 离开 从 草稿 .

缓慢冷却，远离通风口。

['tɑːfi] [triːts]
TOFFEE **TREATS**
奶糖 款待

太妃糖

[wʌn][siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 **C** **.** **butter** **or** **margarine**
1 C . 黄油 或者 人造黄油

杯黄油或人造黄油

[wʌn][siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]
1 **C** **.** **brown** **sugar** **,** **packed**
1 C . 棕色的 糖 , 包装

杯红糖（压实）

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː][siː] . ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 **C** **.** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
2 C . 筛过的 全部 - 目的 面粉

杯过筛通用面粉

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
vanilla **extract**
香草 提炼

香草精

[wʌn][sɪks] - [ɑːz] . [ˌpiːˈkeɪˈdʒiː] .
1 **6** **-** **oz** **.** **pkg** **.**
1 6 - 盎司 . 包装 .

包 6 盎司装

['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['piːsɪz] , [meltid]
semi **-** **sweet** **chocolate** **pieces** **,** **melted**
半 - 甜的 巧克力 件 , 融化

半甜巧克力块，融化

½ [siː] . ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ **C** **.** **finely** **chopped** **nuts**
½ C . 精细地 切碎 坚果

½ 杯切碎的坚果

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ; [mɪks] [wel] .
Add **egg** **;** **mix** **well** **.**
添加 蛋 ; 混合 出色地 .

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [blend] .

Add	flour	and	vanilla	;	blend	.
添加	面粉	和	香草	;	混合	.

加入面粉和香草精，搅拌均匀。

[spred] [doʊ] [tuː; tə] ½ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɑːn][ə; eɪ] - × - - [ɪntʃ] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [ɔːr][ɪn][ə; eɪ]

Spread	dough	to	½	-	inch	thickness	on	a	17	×	14	-	inch	greased	cooky	sheet	or	in	a
传播	面团	到	½	-	英寸	厚度	在	一个	-	×	-	-	英寸	涂油	饼干	床单	或者	在	一个

15½ × 10½ - [ɪntʃ] ['dʒeli][roʊl][pæn] .

15½	×	10½	-	inch	jelly	roll	pan	.
15½	×	10½	-	英寸	果冻	卷	平底锅	.

将面团擀成 ½ 英寸厚，铺在 17 × 14 英寸的涂油烤盘上，或者铺在 15½ × 10½ 英寸的果冻卷烤盘上。

[spred] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['tʃɔːklət] .

Spread	with	melted	chocolate	.
传播	和	融化	巧克力	.

涂上融化的巧克力。

['sprɪŋk(ə)l] [nʌts] ['oʊvər][tɑːp][ænd; ənd] [pres] ['ɪntuː] ['tʃɔːklət] .

Sprinkle	nuts	over	top	and	press	into	chocolate	.
撒	坚果	超过	顶部	和	按	进入	巧克力	.

在巧克力表面撒上坚果碎，然后压入巧克力中。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	Gas	oven	at	375	degrees	for	15	to	20	minutes	.
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	-	到	-	分钟	.

在燃气烤箱中以 375 度烘烤 15 至 20 分钟。

[skɔːr] [waɪl] [stɪl] [wɔːrm] .

Score	while	still	warm	.
分数	尽管	仍然	温暖的	.

趁热得分。

[wen] [kuːl] , [kʌt][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['kʊki] [ʃiːt] .

When	cool	,	cut	and	remove	from	cooky	sheet	.
什么时候凉爽的		,	切	和	消除	从	饼干	床单	.

冷却后，切块并从烤盘上取下。

[meɪks] [ə'prɑːksɪmətli] [fɔːr]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . -

Makes	approximately	4	dozen	cookies	.	28
制作	大约	4	打	曲奇饼	.	-

大约可做4打饼干。28

[loʊ] - ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['ʌv(ə)n] [kən'troʊl]

LOW	-	TEMPERATURE	OVEN	CONTROL
低的	-	温度	烤箱	控制

低温烤箱控制

[jʊr; jər] [nuː] [gæs][reɪndʒ][hæz; həz][ə; eɪ] [nuː] [taɪp] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n] ['θɜːrməstæt] [ðæt] [prə'vaɪdz] [loʊ] -

Your	new	Gas	range	has	a	new	type	of	oven	thermostat	that	provides	low	-
你的	新的	气体	范围	有	一个	新的	类型	的	烤箱	恒温器	那	提供	低的	-

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [hiːt] [kən'troʊl][frʌm; frəm] 140° [tuː; tə] 225° .

temperature	heat	control	from	140°	to	225°	.
温度	热	控制	从	140°	到	225°	.

您的新燃气灶配备了新型烤箱恒温器，可提供 140° 至 225° 的低温加热控制。

[ðɪs] [nuː] ['fiːtʃər] [hæz; həz] [mɪ'rækjələsli] ['oʊpənd] [ʌp][ə; eɪ] [nuː] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['eriə] [wɪð; wɪθ]

This	new	feature	has	miraculously	opened	up	a	new	temperature	area	with
这	新的	特征	有	奇迹般地	打开	向上	一个	新的	温度	区域	和

['meni] ['speʃ(ə)l]['juːzɪz] .

many	special	uses	.
许多	特别的	用途	.

这项新功能奇迹般地开辟了一个新的温度领域，并具有许多特殊用途。

[siː] ['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - [tuː; tə] [siː] [haʊ] [ðɪs] [kən'troʊl] [wɪl] [help] [juː; jʊ] !

See	pages	30	and	31	to	see	how	this	control	will	help	you	!
看	页面	-	和	-	到	看	如何	这	控制	将要	帮助	你	!

请参阅第 30 页和第 31 页，了解此控件将如何帮助您！

['dʒen(ə)rəl] [juːz]

GENERAL	USE
一般的	使用

一般用途

['ʌv(ə)n] [ˌɑːpə'reɪʃ(ə)n]

OVEN	OPERATION
烤箱	手术

烤箱操作

[juː; jʊ] [wɪl] ['noʊtɪs] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ˌkærɪktə'rɪstɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [nuː] [loʊ] - ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

You	will	notice	the	following	characteristics	with	the	new	low	-	temperature
你	将要	注意	这	下列的	特征	和	这	新的	低的	-	温度

['ʌv(ə)n] [kən'troʊl] : [wʌn] .

oven	control	:	1	.
烤箱	控制	:	1	.

您会注意到新型低温烤箱控制具有以下特点：1.

['æftər] ['tɜːrnɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [kən'troʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

After	turning	the	oven	control	to	the	desired	temperature	,
后	转弯	这	烤箱	控制	到	这	想要的	温度	,

将烤箱控制旋钮调至所需温度后，

[ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [slaɪt] [dɪ'leɪ] (['sevrəl] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz]) [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['bɜːrnər]

there	will	be	a	slight	delay	(	several	seconds	)	before	the	oven	burner
那里	将要	是	一个	轻微	延迟	(	一些	秒	)	前	这	烤箱	刻录机

[kʌmz] [ɑːn] . [ˌtuː'tuː] .

comes	on	.	2	.
来	在	.	2	.

烤箱燃烧器启动前会有短暂的延迟（几秒钟）。2.

[ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['bɜːrnər] [tɜːrnz] [ɑːn] [ænd; ənd] [ɔːf] [æz; əz] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ['ɔpəreɪts] [ɪk'sept] [æt; ət] [ðə; ði] “

The	oven	burner	turns	on	and	off	as	the	oven	operates	except	at	the	“
这	烤箱	刻录机	转弯	在	和	离开	作为	这	烤箱	运作	除了	在	这	“

[brɔɪl] ” ['setɪŋ] .

Broil	”	setting	.
烤	”	环境	.

除了“烧烤”设置外，烤箱运行时，烤箱燃烧器会开启和关闭。

['beɪkɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃəz] [ɑːr; ər] [nɑːt] [ə'fektɪd] [baɪ] [ðə; ði] “ [ɔːf] - [ɑːn] ” [kən'troʊl] .

Baking	times	and	temperatures	are	not	affected	by	the	“	off	-	on	”	control	.
烘烤	时代	和	温度	是	不是	做作的	经过	这	“	离开	-	在	”	控制	.

烘焙时间和温度不受“开/关”控制的影响。

['priːhiːtiŋ]

PREHEATING
预热

预热

[wen] ['juːzɪŋ] ['temprətʃəz] [bɪ'loʊ] 225° , ['priːhiːtiŋ] [ɪz] ['dʒen(ə)rəli] [ˌrekə'mendɪd] .

When	using	temperatures	below	225°	,	preheating	is	generally	recommended	.
什么时候	使用	温度	以下	225°	,	预热	是	一般来说	受到推崇的	.

当使用低于 225° 的温度时，一般建议进行预热。

[tuː; tə] [ˌpriː'hiːt] , [dʒʌst] [tɜːrn] [ðə; ði] [kən'troʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [juː; jʊ] [wɑːnt] .

To	preheat	,	just	turn	the	control	to	the	temperature	you	want	.
到	预热	,	只是	转动	这	控制	到	这	温度	你	想	.

预热时，只需将控制旋钮调到所需的温度即可。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] ['nesəseri] [tuː; tə][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː][fɜːrst][tuː; tə][ə; eɪ] ['haɪər] ['setɪŋ] .

It	is	not	necessary	to	turn	it	first	to	a	higher	setting	.
它	是	不是	必要的	到	转动	它	第一的	到	一个	更高	环境	.

无需先将其调高。

[ə'laʊ] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər] ['priːhiːtiŋ] .

Allow	10	minutes	for	preheating	.
允许	-	分钟	为了	预热	.

预热时间需10分钟。

['kuːlɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n]

COOLING	THE	OVEN
冷却	这	烤箱

冷却烤箱

['meni] ['reɪndʒɪz][hæv; həv][ðə; ði]['speʃ(ə)l] ['fiːtʃər] [ʌv; əv] ['proʊgræmd] ['kʊkɪŋ] [wɪtʃ] [rɪ'duːsɪz, riː'duːsɪz]

Many	ranges	have	the	special	feature	of	programmed	cooking	which	reduces
许多	范围	有	这	特别的	特征	的	程序	烹饪	哪个	减少

[ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə][ðə; ði] [kiːp] - [wɔːrm] ['setɪŋ] [ˌɔːtə'mætɪkli] .

the	cooking	temperature	to	the	keep	-	warm	setting	automatically	.
这	烹饪	温度	到	这	保持	-	温暖的	环境	自动地	.

许多炉灶都具有程序烹饪的特殊功能，可以自动将烹饪温度降低到保温设置。

[haʊ'evər] , [ðer; ðər][ɑːr; ər] [tuː] [weɪz] [tuː; tə] [kuːl] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['mænjuəli] [tuː; tə][ə; eɪ] ['loʊər] ['hoʊldɪŋ]

However	,	there	are	two	ways	to	cool	the	oven	manually	to	a	lower	holding
然而	,	那里	是	二	方式	到	凉爽的	这	烤箱	手动	到	一个	降低	保持

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : [wʌn] .

temperature	:	1	.
温度	:	1	.

但是，有两种方法可以手动将烤箱冷却到较低的保温温度：1.

[ðə; ði] ['kwɪkɪst] ['meθəd] [ɪz][tuː; tə][tɜːrn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][kən'troʊl][tuː; tə][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [loʊ] -

The	quickest	method	is	to	turn	the	oven	control	to	the	desired	low	-
这	最快	方法	是	到	转动	这	烤箱	控制	到	这	想要的	低的	-

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ] [ænd; ənd]['oʊpən][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [dɔːr] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts]

temperature	setting	and	open	the	oven	door	for	10	to	15	minutes
温度	环境	和	打开	这	烤箱	门	为了	-	到	-	分钟

[tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪk'ses] [hiːt] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .

to	allow	excess	heat	to	escape	.
到	允许	过量的	热	到	逃脱	.

最快的方法是将烤箱控制旋钮调到所需的低温设置，然后打开烤箱门 10 到 15 分钟，让多余的热量散去。

[ðen] [kloʊz][ðə; ði] [dɔːr] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [ðə; ði] [fuːd] . [ˌtuː'tuː] .

Then	close	the	door	until	ready	to	serve	the	food	.	2	.
然后	关闭	这	门	直到	准备好	到	服务	这	食物	.	2	.

然后关上门，直到准备上菜为止。2.

[ə; eɪ]['sekənd] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kuːlɪŋ] [ɪz][tuː; tə][tɜːrn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][kən'troʊl][tuː; tə][ðə; ði] ['loʊər] ['setɪŋ]

A	second	method	of	cooling	is	to	turn	the	oven	control	to	the	lower	setting
一个	第二	方法	的	冷却	是	到	转动	这	烤箱	控制	到	这	降低	环境

[ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['juːʒuəl] ['kʊkɪŋ] [taɪm][fɔːr; fər][ðə; ði] [fuːd] [juː; jʊ]

about	15	minutes	before	the	end	of	the	usual	cooking	time	for	the	food	you
关于	-	分钟	前	这	结尾	的	这	通常	烹饪	时间	为了	这	食物	你

[ɑːr; ər] [prɪ'peərɪŋ] .

are	preparing	.
是	准备	.

第二种冷却方法是在烹饪食物的正常烹饪时间结束前约 15 分钟，将烤箱控制调至较低的设置。

[let] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [kuːl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [dɔːr] [kloʊzd] .

Let	the	oven	cool	with	the	door	closed	.
让	这	烤箱	凉爽的	和	这	门	关闭	.

让烤箱门关上，自然冷却。

[æz; əz][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ku:lz] ['grædʒuəli][tu:; tə][ðə; ði] [ki:p] - [wɔ:rm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ðə; ði] [fu:d]

As	the	oven	cools	gradually	to	the	keep	-	warm	temperature	,	the	food
作为	这	烤箱	冷却	逐步地	到	这	保持	-	温暖的	温度	,	这	食物

[wɪl] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] .

will	finish	cooking	.
将要	结束	烹饪	.

当烤箱逐渐冷却至保温温度时，食物就会继续烹饪。

[ɪf] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [dɔ:r] [ɪz]['oʊpənd] ['dʊrɪŋ] [ðɪs] [ku:l] [daʊn] ['pɪriəd] ([ə'prɑ:ksɪmətli] - ['mɪnɪts] ['æftər]

If	the	oven	door	is	opened	during	this	cool	down	period	(	approximately	45	minutes	after
如果	这	烤箱	门	是	打开	期间	这	凉爽的	向下	时期	(	大约	-	分钟	后

[ju:; jʊ] ['loʊər] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]) [ə'dɪʃən(ə)l] ['kʊkɪŋ] [taɪm] [meɪ] [bi:; bi] ['ni:dɪd] . -

you	lower	the	temperature	)	additional	cooking	time	may	be	needed	.	29
你	降低	这	温度	)	额外的	烹饪	时间	可能	是	需要	.	-

如果在冷却期间（大约在降低温度后 45 分钟）打开烤箱门，可能需要延长烹饪时间。[29]

['ki:pɪŋ] [hoʊl] [mi:lz] [wɔ:rm]

KEEPING	WHOLE	MEALS	WARM
保持	所有的	餐	温暖的

保持整餐温度

[ðə; ði] ['setɪŋ] [ˌrekə'mendɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði][meɪn] [kɔ:rs] [ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][ə; eɪ] [gʊd] ['kɑ:mprəmaɪz]

The	setting	recommended	for	the	main	course	is	usually	a	good	compromise
这	环境	受到推崇的	为了	这	主要的	课程	是	通常	一个	好的	妥协

[ɪf] [ɔ:l][ðə; ði] [fu:dz] [ɪn][ə; eɪ] [mi:l] [du:][nɑ:t][hæv; həv][ðə; ði] [seɪm] [ˌrekə'mendɪd] [ki:p] - [wɔ:rm]

if	all	the	foods	in	a	meal	do	not	have	the	same	recommended	keep	-	warm
如果	全部	这	食物	在	一个	一顿饭	做	不是	有	这	相同的	受到推崇的	保持	-	温暖的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

如果一顿饭中的所有食物的推荐保温温度并不相同，那么主菜的推荐保温温度通常是一个不错的折衷方案。

['kʌvərɪŋ] [fu:dz]

COVERING	FOODS
覆盖	食物

覆盖食物

[mɔɪst] [fu:dz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['taɪtli] ['kʌvərd] ; ['meni] [fu:dz] [ni:d] ['oʊnli][ə; eɪ] [lu:s] ['kʌvər] .

Moist	foods	should	be	tightly	covered	;	many	foods	need	only	a	loose	cover	.
潮湿	食物	应该	是	紧紧	涵盖	;	许多	食物	需要	仅有的	一个	松动的	覆盖	.

水分较多的食物应该盖紧；很多食物只需要轻轻盖上盖子即可。

[ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm][fɔɪl] [meɪks] [æn; ən][aɪ'di:əl]['kʌvər] [ɪf] [ðə; ði][ju:'tens(ə)l][hæz; həz][noʊ][lɪd] .

Aluminum	foil	makes	an	ideal	cover	if	the	utensil	has	no	lid	.
铝	挫败	制作	一个	理想的	覆盖	如果	这	用具	有	不	盖	.

如果餐具没有盖子，铝箔是理想的盖子。

['kɑ:rvɪŋ] [mi:t]

CARVING	MEAT
雕刻	肉

切肉

['dʒen(ə)rəli][ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][tu:; tə][weɪt][ʌn'tɪl][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [tu:; tə] [kɑ:rv] [mi:ts] — [ɪ'speʃəli]

Generally	it	is	best	to	wait	until	just	before	serving	to	carve	meats	—	especially
一般来说	它	是	最好的	到	等待	直到	只是	前	服务	到	雕刻	肉类	—	尤其

[rer] [ɔ:r] ['mi:diəm] [mi:ts] .

rare	or	medium	meats	.
稀有的	或者	中等的	肉类	.

一般来说，最好等到上菜前再切肉——尤其是生的或半生的肉。

[haʊ'evər] , [ɪf] [juː; jʊ][duː] [wɪʃ] [tuː; tə] [kɑːrv] [miːts] [ə'hed] [ʌv; əv][taɪm] ,
However , if you do wish to carve meats ahead of time ,
然而 , 如果 你 做 希望 到 雕刻 肉类 前方 的 时间 ,

但是，如果您确实想提前切好肉，

[kiːp] [ðə; ði][ɪk'spoʊzd][kʌt]['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz][kloʊz] [tə'geðər] [ænd; ənd]['kʌvər] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]
keep the exposed cut surfaces close together and cover lightly with
保持 这 裸露 切 表面 关闭 一起 和 覆盖 轻轻 和
['dæmpənd] ['peɪpər] ['tauəlz] [ɔːr][ə; eɪ] ['dæmpənd] [tiː] ['taʊəl] .
dampened paper towels or a dampened tea towel .
潮湿 纸 毛巾 或者 一个 潮湿 茶 毛巾 .

将裸露的切面紧密贴合，并用湿纸巾或湿茶巾轻轻覆盖。

[proʊ] - TEN® ([prɪ] - ['tendəd])
PRO - TEN® (PRE - TENDERED)
专业版 - TEN® (预 - 已提交)

PRO-TEN®（预制）

[biːf]
BEEF
牛肉

牛肉

[ðə; ði][pə'peɪɪn] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['tendərɪŋ] ['eɪdʒənt][kən'tɪnjuːz] [tuː; tə]['tendəraɪz] [waɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz]
The papain used as a tendering agent continues to tenderize while the meat is
这 木瓜蛋白酶 用过的 作为 一个 投标 代理人 继续 到 嫩化 尽管 这 肉 是
[held][æt; ət] [kiːp] - [wɔːrm] ['temprətʃəz] .
held at keep - warm temperatures .
握住 在 保持 - 温暖的 温度 .

用作嫩肉剂的木瓜蛋白酶在肉保持保温温度下会继续软化肉质。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] , [ðiːz] [miːts] [kæn; kən] [bɪ'kʌm] [tuː] ['tendər]['æftər][ə; eɪ]['hoʊldɪŋ] ['pɪriəd] .
As a result , these meats can become too tender after a holding period .
作为 一个 结果 , 这些 肉类 能 变得 也 投标 后 一个 保持 时期 .

因此，这些肉在存放一段时间后可能会变得太嫩。

[kʌts] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][nɑːt]['nætʃ(ə)rəli]['tendər] , [sʌtʃ] [æz; əz] [tʃʌk] [ænd; ənd] ['brɪskɪt] ,
Cuts which are not naturally tender , such as chuck and brisket ,
削减 哪个 是 不是 自然 投标 , 这样的 作为 查克 和 胸部 ,

一些本身就不嫩的部位，例如牛肩肉和牛腩，

[hoʊld][best][bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪ'ðɪn] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː]['aʊərz]['æftər] ['kʊkɪŋ] [ɪz]
hold best but should be served within 1 to 2 hours after cooking is
抓住 最好的 但 应该 是 服务 之内 1 到 2 小时 后 烹饪 是
[kəm'pliːtɪd] .
completed .
完全的 .

最佳食用时间为烹饪完成后 1 至 2 小时内，但最好还是食用。

®Swift [ænd; ənd][ˌsiː 'oʊ] .
®Swift and Co .
®Swift 和 合作 .

®Swift and Co.

['wɔːrmɪŋ] ['sɜːrvɪŋ] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [pleɪts]
WARMING SERVING DISHES AND PLATES
变暖 服务 菜肴 和 盘子

保温餐具和盘子

[ˌpriː'hiːt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][wɔːrm] ['dɪʃɪz] [æt; ət] 170° .
Preheat the oven and warm dishes at 170° .
预热 这 烤箱 和 温暖的 菜肴 在 170° .

将烤箱和保温盘预热至170°。

[əˈlaʊ] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] [tuː; tə][wɔːrm] [ˈdɪʃɪz] [ˈθɜːrəli] .

Allow	10	to	20	minutes	to	warm	dishes	thoroughly	.
允许	-	到	-	分钟	到	温暖的	菜肴	彻底	.

菜肴需要加热 10 到 20 分钟才能彻底加热。

[duː][nɑːt][set][wɔːrm] [ˈdɪʃɪz] [ɑːn][ə; eɪ][koʊld] [ˈsɜːrfɪs] [æz; əz][ˈræpɪd][ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][ˈtʃeɪndʒɪz]

Do	not	set	warm	dishes	on	a	cold	surface	as	rapid	temperature	changes
做	不是	放	温暖的	菜肴	在	一个	寒冷的	表面	作为	迅速的	温度	变化

[kæn; kən] [kɔːz] [ˈkrækɪŋ] .

can	cause	cracking	.
能	原因	裂纹	.

不要将热的菜肴放在冰冷的表面上，因为温度的快速变化会导致菜肴开裂。

[wɔːrm][ˈoʊnli][ˈtʃaɪnə] , [ˈpɑːtəri] , [ˈɜːrθnwer] [ɔːr] [ɪnˈæmlˌwer] ([nɑːt][ˈsɪlvər]) .

Warm	only	china	,	pottery	,	earthenware	or	enamelware	(	not	silver	)	.
温暖的	仅有的	中国	,	陶器	,	陶器	或者	搪瓷制品	(	不是	银	)	.

只能保温瓷器、陶器、陶器或搪瓷器皿（不能保温银器）。

[tuː; tə] [θɔː] [ænd; ənd] [ˈfreʃn] [beɪkt] [gʊdz]

TO	THAW	AND	FRESHEN	BAKED	GOODS
到	解冻	和	清新	烘焙	商品

解冻并重新加热烘焙食品

[ˌpriːˈhiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 170° .

Preheat	oven	to	170°	.
预热	烤箱	到	170°	.

将烤箱预热至170°。

[ræp] [beɪkt] [gʊdz] [ˈluːsli] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈdraɪɪŋ] [ænd; ənd] [pərˈmɪt][ɪˌvæpəˈreɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs] [ˈkrɪstl]

Wrap	baked	goods	loosely	to	prevent	drying	and	permit	evaporation	of	ice	crystals
裹	烘焙	商品	松散地	到	防止	烘干	和	允许	蒸发	的	冰	晶体

[fɔːrmd] [ˈdʊrɪŋ] [ˈfriːzɪŋ] .

formed	during	freezing	.
形成	期间	冷冻	.

烘焙食品要用保鲜膜松散地包裹，以防止变干，并允许冷冻过程中形成的冰晶蒸发。

[ðɪs] [loʊ] - [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][ˈʌv(ə)n] [ˈmeθəd] [θɔːz] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [taɪmz][ˈfæstər][ðæn; ðən]

This	low	-	temperature	oven	method	thaws	three	to	four	times	faster	than
这	低的	-	温度	烤箱	方法	解冻	三	到	四	时代	快点	比

[æt; ət] [ruːm] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] .

at	room	temperature	.
在	房间	温度	.

这种低温烤箱解冻方法比室温解冻快三到四倍。

[ˈhoʊldɪŋ] [taɪm]

HOLDING	TIME
保持	时间

保持时间

[moʊst] [kʊkt] [fuːdz] [meɪ] [biː; bi][held] [ˈseɪfli] [æt; ət] [ˈsɜːrvɪŋ] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr][fɔːr; fər][fɔːr] [ˈaʊərz]

Most	cooked	foods	may	be	held	safely	at	serving	temperature	for	4	hours
最多	煮熟	食物	可能	是	握住	安全	在	服务	温度	为了	4	小时

[ˈæftər] [ˈkʊkɪŋ] [ɪz] [kəmˈpliːtɪd] .

after	cooking	is	completed	.
后	烹饪	是	完全的	.

大多数熟食在烹饪完成后，可在食用温度下安全保存 4 小时。

[haʊ'evər] , [fuːd] [ɪz][moʊst]['pælətəb(ə)l][ænd; ənd] [nu'trɪʃəs] [wen] [sɜːrvd] ['riːz(ə)nəbli] [suːn] ['æftər]
However , food is most palatable and nutritious when served reasonably soon after
然而 , 食物 是 最多 可口的 和 营养丰富的 什么时候 服务 合理 很快 后
['kʊkɪŋ] .
cooking .
烹饪 .

然而，食物在烹饪后尽快食用，口感最佳，营养最丰富。

['ðerfɔːr] , [kiːp] [fuːdz] [wɔːrm][noʊ][lɔːŋgər][ðæn; ðən] ['nesəseri] — ['prefrəbli] [noʊ] [mɔːr] [ðæn; ðən]
Therefore , keep foods warm no longer than necessary — preferably no more than
所以 , 保持 食物 温暖的 不 更长 比 必要的 — 最好 不 更多的 比
1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː]['aʊərz] .
1½ to 2 hours .
1½ 到 2 小时 .

因此，食物保温时间不宜过长——最好不要超过 1.5 到 2 小时。

[tɑːp]['bɜːrnər] [kʊkt] [fuːdz] [ɑːr; ər][moʊst] [ə'træktɪv] [wen] [held][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [les] .
Top burner cooked foods are most attractive when held an hour or less .
顶部 刻录机 煮熟 食物 是 最多 吸引人的 什么时候 握住 一个 小时 或者较少的 .

用炉灶烹饪的食物，保温一小时或更短时间最为诱人。

[griːn] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] [ɪ'speʃəli] ['sʌbdʒekt][tuː; tə]['kʌlər][ænd; ənd]['tekstʃər] ['tʃeɪndʒɪz] . -
Green vegetables are especially subject to color and texture changes . 30
绿色的 蔬菜 是 尤其 主题 到 颜色 和 质地 变化 . -

绿色蔬菜尤其容易发生变化，包括颜色和质地。30

[kiːp] - [wɔːrm] ['temprətʃəz] [fɔːr; fər]['ʌv(ə)n] [kʊkt] [fuːdz]
KEEP - WARM TEMPERATURES FOR OVEN COOKED FOODS
保持 - 温暖的 温度 为了 烤箱 煮熟 食物

烤箱烹饪食物的保温温度

[fuːdz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [stɪl] [hɑːt][frʌm; frəm] ['kʊkɪŋ] — [ðiːz] ['temprətʃəz] [wɪl] [kiːp] [ðem; ðəm][hɑːt]
Foods should be still hot from cooking — These temperatures will keep them hot
食物 应该 是 仍然 热的 从 烹饪 — 这些 温度 将要 保持 他们 热的
[fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] .
for serving .
为了 服务 .

食物刚煮好时应该还很热——这样的温度能让食物在上桌时保持热度。

[fuːd] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ]
FOOD TEMPERATURE SETTING
食物 温度 环境

食物温度设置

['beɪkən] 200° [tuː; tə] 225°
Bacon 200° to 225°
熏肉 200° 到 225°

培根温度为200°至225°

[beɪkt] [pə'tetoz] 200° [tuː; tə] 225°
Baked Potatoes 200° to 225°
烘焙 土豆 200° 到 225°

烤土豆 200°至225°

[biːf] , [rer] 155° [tuː; tə] 170°
Beef , rare 155° to 170°
牛肉 , 稀有的 155° 到 170°

牛肉，三分熟，温度155°至170°

[biːf] , ['miːdiəm] 170° [tuː; tə] 180°
Beef , medium 170° to 180°
牛肉 , 中等的 170° 到 180°

牛肉，中等熟度，170°至180°

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

从我的厨房到你的厨房(To Your Kitchen From Mine)
第3/4页

[biːf] ， [wel] [dʌn] 170° [tuː; tə] 200°
Beef ， well done 170° to 200°
牛肉 ，出色地 完毕 170° 到 200°

牛肉，全熟，温度170°至200°

['bɪskɪts] ， ['mʌfɪn] 170° [tuː; tə] 190°
Biscuits ， Muffins 170° to 190°
饼干 ， 松饼 170° 到 190°

饼干、松饼 170° 至 190°

['kæsəˌrəʊlz] (['kʌvərd]) 200°
Casseroles (covered) 200°
砂锅菜 (涵盖) 200°

砂锅菜（带盖）200°

[fɪʃ] ， [beɪkt] [ɔːr] [brɔɪld] (['kʌvər] ['luːsli]) 170° [tuː; tə] 200°
Fish ， baked or broiled (cover loosely) 170° to 200°
鱼 ， 烘焙 或者 烤制 (覆盖 松散地) 170° 到 200°

鱼，烤或煎（盖上盖子），温度170°至200°

[hæm] 170° [tuː; tə] 200°
Ham 170° to 200°
火腿 170° 到 200°

火腿温度170°至200°

[læm] 170° [tuː; tə] 200°
Lamb 170° to 200°
羊肉 170° 到 200°

羊肉温度170°至200°

[paɪz] ，['peɪstri] 155° [tuː; tə] 170°
Pies ， pastry 155° to 170°
馅饼 ， 糕点 155° 到 170°

馅饼，酥皮温度155°至170°

['piːtsə] (['kʌvər] ['luːsli]) 225°
Pizza (cover loosely) 225°
比萨 (覆盖 松散地) 225°

披萨（盖上盖子，不要盖紧）225°

[pɔːrk] ， [freʃ] [ɔːr] [smoʊkt] 170° [tuː; tə] 200°
Pork ， fresh or smoked 170° to 200°
猪肉 ， 新鲜的 或者 熏制 170° 到 200°

猪肉，新鲜或烟熏，温度为170°至200°

['poʊltri] ，[roʊst] 170° [tuː; tə] 190°
Poultry ， roast 170° to 190°
家禽 ， 烤 170° 到 190°

家禽，烤制温度170°至190°

['poʊltri] ，[fraɪd] 185° [tuː; tə] 200°
Poultry ， fried 185° to 200°
家禽 ， 油煎 185° 到 200°

家禽，油炸温度为185°至200°

[roʊlz] 190°
Rolls **190°**
卷 190°

190°卷

['si:fu:d] , [beɪkt] [ɔ:r] [brɔɪld] (['kʌvər] ['lu:sli]) 170° [tu:; tə] 200°31
Seafood , **baked** **or** **broiled** (**cover** **loosely**) **170°** **to** **200°31**
海鲜 , 烘焙 或者 烤制 (覆盖 松散地) 170° 到 200°31

海鲜，烘烤或炙烤（盖上盖子），温度为 170° 至 200°31

[ki:p] - [wɔ:rm] ['ʌv(ə)n] ['temprətʃəz] [fɔ:r; fər][tɑ:p] - ['bɜ:rnər] - [kʊkt] [fu:dz]
KEEP - **WARM** **OVEN** **TEMPERATURES** **FOR** **TOP** - **BURNER** - **COOKED** **FOODS**
保持 - 温暖的 烤箱 温度 为了 顶部 - 刻录机 - 煮熟 食物

保温烤箱温度（适用于炉灶上层烹饪的食物）

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ]
TEMPERATURE **SETTING**
温度 环境

温度设置

[frentʃ] - [fraɪd] [pə'tetoz] ([ʌn'kʌvərd] , [du:][nɑ:t][hoʊld][lɔ:ŋgər][ðæn; ðən] - ['mɪnɪts]) 200° [tu:; tə]
French - **fried** **potatoes** (**uncovered** , **do** **not** **hold** **longer** **than** **15** **minutes**) **200°** **to**
法语 - 油煎 土豆 (裸露 , 做 不是 抓住 更长 比 - 分钟) 200° 到
225°
225°
225°

炸薯条（无需盖盖，保温时间不要超过15分钟）200°至225°

[mæʃt] [pə'tetoz] (['kʌvərd]) 155° [tu:; tə] 170°
Mashed **potatoes** (**covered**) **155°** **to** **170°**
捣碎 土豆 (涵盖) 155° 到 170°

土豆泥（盖上盖子）155°至170°

['pænkeɪks] , [frentʃ] [toʊst] (['lu:sli] ['kʌvərd]) 200° [tu:; tə] 225°
Pancakes , **French** **Toast** (**loosely** **covered**) **200°** **to** **225°**
煎饼 , 法语 吐司 (松散地 涵盖) 200° 到 225°

煎饼、法式吐司（无需完全盖好）200°至225°

[pæn] - [fraɪd] [mi:ts] , [fɪʃ] [ænd; ənd] ['poʊltri] (['lu:sli] ['kʌvərd]) 200° [tu:; tə] 225°
Pan - **fried** **meats** , **Fish** **and** **Poultry** (**loosely** **covered**) **200°** **to** **225°**
平底锅 - 油煎 肉类 , 鱼 和 家禽 (松散地 涵盖) 200° 到 225°

煎炸肉类、鱼类和家禽（用盖子松松地盖上）200°至225°

['vedʒtəb(ə)lz] (['kʌvərd]) 170°
Vegetables (**covered**) **170°**
蔬菜 (涵盖) 170°

蔬菜（盖上盖子）170°

[tu:; tə] [θɔ:] ['froʊz(ə)n] [fu:dz]
TO **THAW** **FROZEN** **FOODS**
到 解冻 冷冻 食物

解冻冷冻食品

[ˌpri:'hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 155° .
PREHEAT **OVEN** **TO** **155°** **.**
预热 烤箱 到 155° .

将烤箱预热至155°。

[li:v] [fu:dz] ['taɪtli] [ræpt] [ɪn][ðer; ðər] ['mɔɪstʃər] - ['veɪpər] [pru:f] ['fri:zər] ['ræpɪŋ] .
Leave **foods** **tightly** **wrapped** **in** **their** **moisture** - **vapor** **proof** **freezer** **wrapping** **.**
离开 食物 紧紧 包装 在 他们的 水分 - 汽 证明 冰箱 包装 .

将食物紧紧包裹在防潮防蒸汽的冷冻包装膜中。

[θɔ:] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] ['seprət] [ɔ:r][tu:; tə]['hænd(ə)l] ['i:zəli] [ænd; ənd][wʌns] [θɔ:d] , [du:][nɑ:t]
Thaw **just** **enough** **to** **separate** **or** **to** **handle** **easily** **and** **once** **thawed** **,** **do** **not**
解冻 只是 足够的 到 分离 或者 到 处理 容易地 和 一次 解冻 , 做 不是
[ri'friz] .
refreeze **.**
重新冷冻 .

解冻至可以轻松分开或易于处理即可，解冻后请勿重新冷冻。

[ɪn]['dʒen(ə)rəl] , [fu:dz] [wɪl] [θɔ:] [fɔ:r] [taɪmz] ['fæstər][ðæn; ðən][æt; ət] [ru:m] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
In **general** **,** **foods** **will** **thaw** **four** **times** **faster** **than** **at** **room** **temperature** **.**
在 一般的 , 食物 将要 解冻 四 时代 快点 比 在 房间 温度 .

一般来说，食物在高温下解冻的速度比在室温下快四倍。

[kʊk] [æz; əz] [su:n] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l]['æftər] ['θɔ:ɪŋ] .
Cook **as** **soon** **as** **possible** **after** **thawing** **.**
厨师 作为 很快 作为 可能的 后 解冻 .

解冻后尽快烹饪。

[fu:d] [ə'prɑ:ksɪmət] ['θɔ:ɪŋ] [taɪm] [æt; ət] 155°
FOOD **APPROXIMATE** **THAWING** **TIME** **AT** **155°**
食物 近似 解冻 时间 在 155°

食物在 155° 下的大约解冻时间

[fɪʃ] [steɪks] [ɔ:r] ['fɪlɪts] , [wʌn] ['pækɪdʒ] - ['mɪnɪts]
Fish **steaks** **or** **fillets** **,** **1** **package** **40** **minutes**
鱼 牛排 或者 鱼片 , 1 包裹 - 分钟

鱼排或鱼片，1 包，40 分钟

['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ʌp] 1¼ ['aʊərz]
Frying **chicken** **,** **cut** **up** **1¼** **hours**
煎炸 鸡 , 切 向上 1¼ 小时

炸鸡，切块，1¼ 小时

[graʊnd] [mi:t] , [wʌn] [paʊnd] 1½ ['aʊərz]
Ground **meat** **,** **1** **pound** **1½** **hours**
地面 肉 , 1 磅 1½ 小时

碎肉，1磅，1.5小时

[mi:t] ['pættaɪz][ɔ:r] [tʃɔps] - ['mɪnɪts]
Meat **patties** **or** **chops** **45** **minutes**
肉 肉饼 或者 排骨 - 分钟

肉饼或肉排 45 分钟

['poʊltri] , [θri:][tu:; tə][eɪt] [paʊndz] [ˌtu:'tu:][tu:; tə] 3½ ['aʊərz]
Poultry **,** **3** **to** **8** **pounds** **2** **to** **3½** **hours**
家禽 , 3 到 8 磅 2 到 3½ 小时

家禽，3至8磅，2至3.5小时

['poʊltri] , [eɪt][tu:; tə] - [paʊndz] 3½ [tu:; tə][faɪv] ['aʊərz]
Poultry **,** **8** **to** **12** **pounds** **3½** **to** **5** **hours**
家禽 , 8 到 - 磅 3½ 到 5 小时

家禽，8至12磅，3.5至5小时

['poʊltri] , - [tu:; tə] - [paʊndz] [faɪv][tu:; tə]['sɛvən] ['aʊərz]
Poultry **,** **12** **to** **20** **pounds** **5** **to** **7** **hours**
家禽 , - 到 - 磅 5 到 7 小时

家禽，12至20磅，5至7小时

[roʊld] [roʊst] , [faɪv][tu:; tə][sɪks] [paʊndz] 4½ ['aʊərz]
Rolled **roast** **,** **5** **to** **6** **pounds** **4½** **hours**
滚动 烤 , 5 到 6 磅 4½ 小时

卷烤肉，5至6磅，4.5小时

[raʊnd] [steɪk] , [wʌn] - [ɪntʃ] [θɪk] [wʌn] hour32
Round steak , 1 - inch thick 1 hour32
圆形的 牛排 , 1 - 英寸 厚的 1 hour32

圆形牛排，1英寸厚，1小时32分钟

['proʊgræmd] ['kʊkɪŋ]
PROGRAMMED COOKING
程序 烹饪

程序化烹饪

[wʌn] [ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] [aʊt'stændɪŋ] , ['truːli] [ˌɔːtə'mætɪk] [fitʃər] [ʌv; əv][ðə; ði][gæs][reɪndʒ][ɪz][ðə; ði]
One of the most outstanding , truly automatic features of the Gas range is the
['proʊgræmd] ['ʌv(ə)n] .
programmed oven .
程序 烤箱 .

燃气灶最出色、真正全自动的功能之一就是程序烤箱。

['ʌv(ə)n] ['proʊgræmɪŋ] [miːnz] [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪl] [ˌɔːtə'mætɪkli] [tʃeɪndʒ] [æt; ət][ə; eɪ][set] [taɪm]
Oven programming means that the oven will automatically change at a set time
[frʌm; frəm][wʌn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] [ə'nʌðər] — ['juːʒuəli; 'juːʒəli][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə]
from one temperature to another — usually from a cooking to
[ə; eɪ] [kiːp] - [wɔːrm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
a keep - warm temperature .
一个 保持 - 温暖的 温度 .

烤箱编程是指烤箱会在设定的时间自动从一个温度切换到另一个温度——通常是从烹饪温度切换到保温温度。

[ɪn] ['ʌðər] [wɜːrdz] , [set][ðə; ði]['ʌv(ə)n][kən'troʊl][fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd]
In other words , set the oven control for the cooking temperature and
[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [taɪm] .
the amount of cooking time .
这 数量 的 烹饪 时间 .

换句话说，设置烤箱的烹饪温度和烹饪时间。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪl] [kʊk] [ðə; ði] [fuːd] ,
The oven will cook the food ,
这 烤箱 将要 厨师 这 食物 ,

烤箱会把食物烤熟。

[ðen] [ˌɔːtə'mætɪkli] [rɪ'duːs] [tuː; tə][ə; eɪ] [kiːp] - [wɔːrm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə][hoʊld][ðə; ði]
then automatically reduce to a keep - warm temperature to hold the
[fuːdz] [fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['oʊvər] - ['kʊkɪŋ] [ɔːr] ['draɪɪŋ] [aʊt] .
foods for serving without over - cooking or drying out .
食物 为了 服务 没有 超过 - 烹饪 或者 烘干 出去 .

然后自动降至保温温度，以保持食物的温度，方便上菜，而不会过度烹饪或变干。

[ə; eɪ] . [fuːdz] [wɪtʃ] ['proʊgræm] [wel] : [wʌn] .
A . Foods which program well : 1 .
一个 . 食物 哪个 程序 出色地 : 1 .

A. 适合烹饪的食物：1.

[moʊst][meɪn] ['dɪʃɪz] , [ɪ'speʃəli] ['kæsəˌrəʊlz] [ænd; ənd] [fuːdz] [ɪn] ['sɔːsɪz] .
Most main dishes , especially casseroles and foods in sauces .
最多 主要的 菜肴 , 尤其 砂锅菜 和 食物 在 酱汁 .

大多数主菜，尤其是砂锅菜和酱汁菜肴。

[ˌtuːˈtuː] . [ˈkʌvərd] [fuːdz] . [θriː] .
2 . **Covered** **foods** . **3** .
2 . 涵盖 食物 . 3 .

2. 盖好的食物。3.

[ˈjeloʊ] [ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˈʌnjənz] , [ɔːr] [biːts] .
Yellow **vegetables** , **onions** , **or** **beets** .
黄色的 蔬菜 , 洋葱 , 或者 甜菜 .

黄色蔬菜，例如洋葱或甜菜。

[griːn] [ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ʌp][tuː; tə][wʌn][tuː; tə][ˌtuːˈtuː][ˈaʊərz] ; [lɔːŋ] [ˈhoʊldɪŋ] [ˈpɪriəd] [ˈkɔːzɪz] [lɔːs] [ʌv; əv]
Green **vegetables** , **up** **to** **1** **to** **2** **hours** ; **long** **holding** **period** **causes** **loss** **of**
绿色的 蔬菜 , 向上 到 1 到 2 小时 ; 长的 保持 时期 原因 损失 的
[ˈkʌlər] . [fɔːr] .
color . **4** .
颜色 . 4 .

绿色蔬菜，最多可保存 1 至 2 小时；保存时间过长会导致褪色。4.

[roʊsts] [ænd; ənd] [ˈʌðər] [lɑːrdʒ] [kʌts] [ʌv; əv] [miːt] . [faɪv] .
Roasts **and** **other** **large** **cuts** **of** **meat** . **5** .
烤肉 和 其他 大的 削减 的 肉 . 5 .

烤肉和其他大块肉。5.

[raɪs] , [ˈnuːd(ə)lz] , [ˌmækəˈroʊni] .
Rice , **noodles** , **macaroni** .
米 , 面条 , 通心粉 .

米饭、面条、通心粉。

[biː] . [fuːdz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [ˈproʊgræmd] : [wʌn] .
B . **Foods** **which** **should** **not** **be** **programmed** : **1** .
B . 食物 哪个 应该 不是 是 程序 : 1 .

B. 不应该被编程的食物：1.

[fuːdz] [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈkʊkiz] , [paɪz] ,
Foods **such** **as** **cookies** , **pies** ,
食物 这样的 作为 曲奇饼 , 馅饼 ,

例如饼干、馅饼等食物

[ænd; ənd] [keɪks] [wɪtʃ] [rɪˈkwaɪər][ɪgˈzækt] [ˈkʊkɪŋ] [taɪmz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm][ˈʌv(ə)n]
and **cakes** **which** **require** **exact** **cooking** **times** **should** **be** **removed** **from** **oven**
和 蛋糕 哪个 要求 精确的 烹饪 时代 应该 是 已移除 从 烤箱
[ɪˈmiːdiətli] .
immediately .
立即地 .

需要精确烘烤时间的蛋糕应立即从烤箱中取出。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kept] [wɔːrm] ,
If **they** **are** **to** **be** **kept** **warm** ,
如果 他们 是 到 是 保留 温暖的 ,

如果要给它们保暖，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˌriːˈræpt] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈdraɪɪŋ] [ænd; ənd] [ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði] [kiːp] - [wɔːrm]
they **should** **be** **rewrapped** **to** **prevent** **drying** **and** **then** **placed** **in** **the** **keep** - **warm**
他们 应该 是 重新包装 到 防止 烘干 和 然后 放置 在 这 保持 - 温暖的
[ˈʌv(ə)n] . [ˌtuːˈtuː] .
oven . **2** .
烤箱 . 2 .

应重新包裹以防止变干，然后放入保温烤箱中。2.

[fuːdz] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd] [ɪˈmiːdiətli] — [suːˈfleɪ] . [θriː] .
Foods **to** **be** **served** **immediately** — **souffles** . **3** .
食物 到 是 服务 立即地 — 舒芙蕾 . 3 .

立即上桌的菜肴——舒芙蕾。3.

[brɔɪld] [fuːdz] .
Broiled foods .
烤制 食物 .

烤制食品。

[siː] . ['dʒen(ə)rəl] [ruːlz] : [wʌn] .
C . General rules : 1 .
C . 一般的 规则 : 1 .

C. 一般规则：1.

[fuːd] [meɪ] [biː; bi] [held] [wɪð; wɪθ] ['seɪfti] [fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] ['æftər] ['kʊkɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] ,
Food may be held with safety for 4 hours after cooking is completed ,
食物 可能 是 握住 和 安全 为了 4 小时 后 烹饪 是 完全的 ,

食物烹饪完成后可安全保存4小时。

[bʌt; bət] [wɪl] [biː; bi] [moʊst] ['pælətəb(ə)l] [sɜːrvd] [wɪ'ðɪn] 1½ [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] . [ˌtuː'tuː] .
but will be most palatable served within 1½ to 2 hours . 2 .
但 将要 是 最多 可口的 服务 之内 1½ 到 2 小时 . 2 .

但最好在 1.5 至 2 小时内食用。2.

['eni] [fuːd] [wɪtʃ] [hoʊldz] [wel] [ɪn] [ðə; ðiː] [loʊ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['ʌv(ə)n] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['proʊgræmz]
Any food which holds well in the low temperature oven usually programs
任何 食物 哪个 持有 出色地 在 这 低的 温度 烤箱 通常 程序
[wel] ['ɔːlsoʊ] . [θriː] .
well also . 3 .
出色地 还 . 3 .

任何适合低温烤箱烹饪的食物通常也适合低温烤箱烹饪。3.

[fɔːr; fər] [spə'sɪfɪk] ['proʊgræmd] ['ʌv(ə)n] [fitʃər] , [rɪ'fɜːr] [tuː; tə] [jʊr; jər] [reɪndʒ] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz]
FOR SPECIFIC PROGRAMMED OVEN FEATURES , REFER TO YOUR RANGE MANUFACTURER'S
为了 具体的 程序 烤箱 特征 , 参考 到 你的 范围 制造商的
[ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['bʊklət] . -
INSTRUCTION BOOKLET . 33
操作说明 小册子 . -

有关烤箱的具体程序功能，请参阅您的炉灶制造商的使用说明书。33

['proʊgræmd] ['kʊkɪŋ] [gaɪd]
PROGRAMMED COOKING GUIDE
程序 烹饪 指导

程序化烹饪指南

[fuːd] [weɪt] [paʊndz] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['setɪŋ] [dɪ'griːz] [ə'prɑːks] .
Food Weight Pounds Temperature Setting Degrees Approx .
食物 重量 英镑 温度 环境 学位 大约 .

食物重量（磅） 温度设置（度） 约

['kʊkɪŋ] [taɪm] ['aʊərz] ['mæksɪməm] ['hoʊldɪŋ] [taɪm] ['aʊərz]
Cooking Time Hours Maximum Holding Time Hours
烹饪 时间 小时 最大限度 保持 时间 小时

烹饪时间（小时） 最长保温时间（小时）

[roʊld] [rɪb] [biːf] [roʊst] , ['miːdiəm] [fɔːr] - 2½ - [θriː] [fɔːr]
Rolled Rib Beef Roast , Medium 4 325 2½ - 3 4
滚动 肋骨 牛肉 烤 , 中等的 4 - 2½ - 3 4

卷烤牛肋排，中等熟度 4 325 2½-3 4

[leg] [ʌv; əv] [læm] [roʊst] , [wel] [dʌn] [sɪks] - 3½ [fɔːr]
Leg of Lamb Roast , Well Done 6 325 3½ 4
腿 的 羊肉 烤 , 出色地 完毕 6 - 3½ 4

烤羊腿，全熟 6 325 3½ 4

[lɔɪn] [end][pɔːrk] [roʊst] [faɪv] - [fɔːr][fɔːr]
Loin End Pork Roast 5 325 4 4
腰部 结尾 猪肉 烤 5 - 4 4

猪腰肉烤肉 5 325 4 4

[kjʊr] , [hoʊl] [hæm] - - 3½ [fɔːr]
Cured , Whole Ham 12 325 3½ 4
治愈 , 所有的 火腿 - - 3½ 4

腌制整火腿 12 325 3½ 4

[viːl] [lɔɪn] [roʊst] [faɪv] - [θriː][fɔːr]
Veal Loin Roast 5 325 3 4
小牛肉 腰部 烤 5 - 3 4

小牛里脊烤肉 5 325 3 4

[miːt] [loʊf] , [wel] [dʌn] [θriː] - 1½ [θriː]
Meat Loaf , Well Done 3 350 1½ 3
肉 面包 , 出色地 完毕 3 - 1½ 3

肉饼，全熟 3 350 1½ 3

['tʃɪkɪn] , [stʌft] 3½ - 4½ - [θriː] - 3½ [θriː]
Chicken , Stuffed 3½ - 4½ 325 3 - 3½ 3
鸡 , 填充 3½ - 4½ - 3 - 3½ 3

酿鸡 3½-4½ 325 3-3½ 3

[beɪkt] [fɪʃ] , [stʌft] 2½ - 3½ - - [mɪn] . [ˌtuː'tuː]
Baked Fish , Stuffed 2½ - 3½ 400 45 min . 2
烘焙 鱼 , 填充 2½ - 3½ - - 最小 . 2

烤酿鱼 2½-3½ 400 45 分钟 2

[hæm] [slaɪs] [wɪð; wɪθ] ['reɪz(ə)n] [sɔːs] - [wʌn][θriː]
Ham Slice With Raisin Sauce 350 1 3
火腿 片 和 葡萄干 酱 - 1 3

火腿片配葡萄干酱 350 1 3

[stʌft] [pɔːrk] [tʃɔps] - 1½ [θriː]
Stuffed Pork Chops 350 1½ 3
填充 猪肉 排骨 - 1½ 3

酿猪排 350 1½ 3

[swɪs] [steɪk] (['kʌvərd]) - 1½ [fɔːr]
Swiss Steak (covered) 350 1½ 4
瑞士 牛排 (涵盖) - 1½ 4

瑞士牛排（带盖）350 1½ 4

[gleɪzd] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] (['kʌvərd]) - 1½ [θriː]
Glazed Carrots and Onions (covered) 350 1½ 3
釉面 胡萝卜 和 洋葱 (涵盖) - 1½ 3

蜜汁胡萝卜和洋葱（盖上盖子）350 1½ 3

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz] (['kʌvərd]) - 1½ [θriː]
Scalloped Potatoes (covered) 350 1½ 3
扇贝状的 土豆 (涵盖) - 1½ 3

焗烤土豆（带盖）350 1½ 3

[stuːd] [tə'meɪtoʊz] - [wʌn][fɔːr]
Stewed Tomatoes 350 1 4
炖 西红柿 - 1 4

炖番茄 350 1 4

[ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [tʃiːz] ['kæsəroʊl] - - [mɪn] . [θriː]
Macaroni and Cheese Casserole 350 45 min . 3
通心粉 和 奶酪 沙锅 - - 最小 . 3

通心粉奶酪砂锅 350 45 分钟 3

['tuːnə][ænd; ənd]['nuːd(ə)l] ['kæsəroʊl] - - [mɪn] . [ˌtuː'tuː]

Tuna	**and**	**Noodle**	**Casserole**	**400**	**40**	**min**	**.**	**2**
金枪鱼	和	面条	沙锅	-	-	最小	.	2

金枪鱼面条砂锅 400 40 分钟 2

['tɜːrki] ['kæsəroʊl] - - [mɪn] . [θriː]

Turkey	**Casserole**	**350**	**25**	**min**	**.**	**3**
火鸡	沙锅	-	-	最小	.	3

火鸡砂锅 350 25 分钟 3

['æp(ə)l] [krɪsp] - - [mɪn] . [fɔːr]

Apple	**Crisp**	**375**	**45**	**min**	**.**	**4**
苹果	脆	-	-	最小	.	4

苹果酥 375 45分钟 4

[fʌdʒ] ['pʊdɪŋ] - [wʌn][θriː]

Fudge	**Pudding**	**350**	**1**	**3**
做傻事	布丁	-	1	3

软糖布丁 350 1 3

['meni] ['vɛriːəbəlz] [sʌtʃ] [æz; əz][saɪz] ,

Many	**variables**	**such**	**as**	**size**	**,**
许多	变量	这样的	作为	尺寸	,

许多变量，例如大小，

[ˌkɑːmpə'zɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ɪ'nɪʃ(ə)l]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] [ɪn'kaʊntər] [ɪn]

composition	**and**	**initial**	**temperature**	**of**	**the**	**meat**	**are**	**often**	**encountered**	**in**
作品	和	最初的	温度	的	这	肉	是	经常	遭遇	在

[roʊsts] [ʌv; əv][ðə; ði] [seɪm] [weɪt] .

roasts	**of**	**the**	**same**	**weight**	**.**
烤肉	的	这	相同的	重量	.

相同重量的烤肉，其成分和初始温度往往存在差异。

['ðerfɔːr] , [ðə; ði]['ʌv(ə)n]['taɪmər] ['sɛtɪŋz] [kæn; kən]['oʊnli][biː; bi] [ə'prɑːksɪmət] .

Therefore	**,**	**the**	**oven**	**timer**	**settings**	**can**	**only**	**be**	**approximate**	**.**
所以	,	这	烤箱	定时器	设置	能	仅有的	是	近似	.

因此，烤箱定时器设置只能是近似值。

[fɔːr; fər] [mɔːr] ['ækjərət] [ænd; ənd] [ˌʌnə'tendɪd] [miːt] ['roʊstɪŋ] [ə; eɪ] [miːt] [proʊb][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] .

For	**more**	**accurate**	**and**	**unattended**	**meat**	**roasting**	**a**	**meat**	**probe**	**is**	**recommended**	**.**
为了	更多的	准确的	和	无人看管	肉	烘焙	一个	肉	探测	是	受到推崇的	.

-

34

-

为了更精准地烤制肉类并实现无人值守，建议使用肉类温度探针。34

['proʊgræmd] ['ʌv(ə)n] [miːlz]

PROGRAMMED	**OVEN**	**MEALS**
程序	烤箱	餐

烤箱程序餐

['ʌv(ə)n] [miːl] [wʌn]

OVEN	**MEAL**	**1**
烤箱	一顿饭	1

烤箱餐 1

[gleɪzd] [hæm] [slaɪs]

Glazed	**Ham**	**Slice**
釉面	火腿	片

蜜汁火腿片

['sʌkətæʃ] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] ['bʌtər]
Succotash With Onion Butter
杂烩 和 洋葱 黄油

洋葱黄油杂烩

[fruːt] ['kɑːmpoʊt]
Fruit Compote
水果 果酱

水果蜜饯

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : - [dɪ'griːz]
Temperature : 350 degrees
温度 : - 学位

温度：350度

[taɪm] : [wʌn]['aʊər]
Time : 1 hour
时间 : 1 小时

时间：1小时

([kəm'pliːt] [ðə; ðɪ] [miːl] [wɪð; wɪθ] ['hɑːrts] [ʌv; əv] ['letɪs] ['sæləd] , [bred] [ænd; ənd] ['bevərɪdʒ] .)
(Complete the meal with Hearts of Lettuce Salad , bread and beverage .)
(完全的 这 一顿饭 和 红心 的 莴苣 沙拉 , 面包 和 饮料 .)

（餐点包括生菜沙拉、面包和饮料。）

[gleɪzd] [hæm] [slaɪs]
GLAZED HAM SLICE
釉面 火腿 片

蜜汁火腿片

[wʌn]['sentər][hæm][slaɪs] , [wʌn] - [ɪntʃ] [θɪk]
1 center ham slice , 1 - inch thick
1 中心 火腿 片 , 1 - 英寸 厚的

片厚 1 英寸的火腿中心片

¾ [siː] . [kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp]
¾ C . corn sirup
¾ C . 玉米 糖浆

¾ 杯玉米糖浆

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
3 Tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

['vɪnɪgər]
vinegar
醋

醋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [draɪ] ['mʌstərd]
3 Tbsp . dry mustard
3 汤匙 . 干燥 芥末

3汤匙干芥末

¼ [siː] . ['wɔːtər]
¼ C . water
¼ C . 水

¼ 杯水

[slæʃ] [fæt][ɑːn][hæm][slaɪs][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Slash fat on ham slice and place in shallow baking dish .
削减 胖的 在 火腿 片 和 地方 在 浅的 烘烤 盘子 .

在火腿片上的肥肉上划几刀，然后放入浅烤盘中。

[spred] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][kɔ:rn]['sɪrəp; 'serəp] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][draɪ] ['mʌstərd] .

Spread	**with**	**mixture**	**of**	**corn**	**sirup**	**,**	**vinegar**	**and**	**dry**	**mustard**	**.**
传播	和	混合物	的	玉米	糖浆	,	醋	和	干燥	芥末	.

涂抹上玉米糖浆、醋和干芥末的混合物。

[pɔ:r] ['wɔ:tər] [ə'raʊnd] [hæm] .

Pour	**water**	**around**	**ham**	**.**
倒	水	大约	火腿	.

将水倒在火腿周围。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'gri:z] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .

Makes	**6**	**servings**	**.**
制作	6	份量	.

可供 6 人食用。

['sʌkətæʃ] [wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] ['bʌtər]

SUCCOTASH	**WITH**	**ONION**	**BUTTER**
杂烩	和	洋葱	黄油

洋葱黄油杂烩

[ˌtu:'tu:] - - [ɑ:z] . ['pi:'keɪ'dʒi:z] .

2	**10**	**-**	**oz**	**.**	**pkgs**	**.**
2	-	-	盎司	.	包裹	.

包，每包 10 盎司。

['froʊz(ə)n] ['sʌkətæʃ]

frozen	**succotash**
冷冻	杂烩

冷冻杂烩

[wʌn][ti:'ɛs'pi:] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] . [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]

2	**Tbsp**	**.**	**chopped**	**onion**
2	汤匙	.	切碎	洋葱

2汤匙切碎的洋葱

¼ [si:] . ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]

¼	**C**	**.**	**butter**	**or**	**margarine**
¼	C	.	黄油	或者	人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

[pleɪs] ['froʊz(ə)n] ['sʌkətæʃ] [ɪn] - [eks][sɪks][eks][ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Place	**frozen**	**succotash**	**in**	**10**	**x**	**6**	**x**	**2**	**-**	**inch**	**baking**	**dish**	**.**
地方	冷冻	杂烩	在	-	x	6	x	2	-	英寸	烘烤	盘子	.

将冷冻杂烩放入 10 x 6 x 2 英寸的烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən] ; [dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Sprinkle	**with**	**salt**	**and**	**chopped**	**onion**	**;**	**dot**	**with**	**butter**	**.**
撒	和	盐	和	切碎	洋葱	;	点	和	黄油	.

撒上盐和洋葱碎；点缀上黄油。

['kʌvər] .
Cover .
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Bake **in** **Gas** **oven** **at** **350** **degrees** **for** **1** **hour** **.**
烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 为了 1 小时 .

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
Makes **6** **servings** **.**
制作 6 份量 .

可供 6 人食用。

[fruːt] ['kɑːmpoʊt]
FRUIT **COMPOTE**
水果 果酱

水果蜜饯

[wʌn][wʌn] - ['el biː] . [ˌpiː'keɪ'dʒiː] .
1 **1** **-** **lb** **.** **pkg** **.**
1 1 - 磅 . 包装 .

1磅装

[draɪd] [pruːnz]
dried **prunes**
干燥 西梅

干李子

[wʌn][siː] . [draɪd]['eɪprɪkɒts]
1 **C** **.** **dried** **apricots**
1 C . 干燥 杏子

杯干杏

[wʌn][siː] . [draɪd] ['piːtʃɪz]
1 **C** **.** **dried** **peaches**
1 C . 干燥 桃子

杯干桃

[ˌtuː'tuː][siː] . ['wɔːtər]
2 **C** **.** **water**
2 C . 水

摄氏度水

½ [siː] . ['ʃʊgər]
½ **C** **.** **sugar**
½ C . 糖

半杯糖

[θriː][ɔːr][fɔːr]['slaɪsɪz] ['ɔrɪndʒ]
3 **or** **4** **slices** **orange**
3 或者 4 切片 橙子

3或4片橙子

[rɪns] [fruːt][ɪn][wɔːrm]['wɔːtər] .
Rinse **fruit** **in** **warm** **water** **.**
冲洗 水果 在 温暖的 水 .

用温水冲洗水果。

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][ˌtuːˈtuː] - [kjuːˈtiː] .

Place	in	a	2	-	qt	.
地方	在	一个	2	-	qt	.

放入 2 夸脱的容器中。

['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

baking	dish	.
烘烤	盘子	.

烤盘。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [slaɪst] ['ɔrɪndʒ] .

Add	water	,	sugar	and	sliced	orange	.
添加	水	,	糖	和	切片	橙子	.

加入水、糖和橙片。

['kʌvər] .

Cover	.
覆盖	.

覆盖。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Bake	in	Gas	oven	at	350	degrees	for	one	hour	.
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	一	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤一小时。

[meɪks] [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	8	servings	.
制作	8	份量	.

可供 8 人食用。

['ʌv(ə)n] [miːl] [ˌtuːˈtuː]

OVEN	MEAL	2
烤箱	一顿饭	2

烤箱餐 2

[ɜːrb] [krɪsp] ['tʃɪkɪn]

Herb	Crisp	Chicken
草本植物	脆	鸡

香草脆皮鸡

['kærəts] ['piːkənt]

Carrots	Piquant
胡萝卜	辛辣的

辣味胡萝卜

[deɪt] [nʌt] ['pʊdɪŋ]

Date	Nut	Pudding
日期	坚果	布丁

枣椰布丁

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : - [dɪ'griːz]

Temperature	:	350	degrees
温度	:	-	学位

温度：350度

[taɪm] : [wʌn]['aʊər]

Time	:	1	hour
时间	:	1	小时

时间：1小时

([kəm'pliːt] [ðə; ði] [miːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [mɪkst] [griːn] ['sæləd] , [bred] [ænd; ənd] ['bevərɪdʒ] .)

(	Complete	the	meal	with	a	Mixed	Green	Salad	,	bread	and	beverage	.	)
(	完全的	这	一顿饭	和	一个	混合	绿色的	沙拉	,	面包	和	饮料	.	)

（餐点包括什锦蔬菜沙拉、面包和饮料。）

[ɜːrb] [krɪsp] ['tʃɪkɪn]
HERB **CRISP** **CHICKEN**
草本植物 脆 鸡

香草脆皮鸡

[fɔːr] ['tʃɪkɪn] [legz] [wɪð; wɪθ] [θaɪz] [kə'nektɪd]
4 **chicken** **legs** **with** **thighs** **connected**
4 鸡 腿 和 大腿 连接

4个带大腿的鸡腿

[ˌtuː'tuː] ['tʃɪkɪn] [brests] , [hævd]
2 **chicken** **breasts** **,** **halved**
2 鸡 乳房 , 减半

2块鸡胸肉，切成两半

½ [siː] . [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
½ **C** **.** **evaporated** **milk**
½ C . 蒸发 牛奶

½ 杯淡奶

[wʌn] [siː] . [kɔːrn] [fleɪk] [krʌmz]
1 **C** **.** **corn** **flake** **crumbs**
1 C . 玉米 薄片 面包屑

杯玉米片碎屑

[fɔːr] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
4 **Tbsp** **.** **chopped** **parsley**
4 汤匙 . 切碎 香菜

汤匙切碎的欧芹

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[pə'priːkə]
paprika
辣椒

辣椒

[ˌtuː'tuː] [tiː'ɛs'piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

pepper35
pepper35
pepper35

pepper35

[dɪp] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [mɪlk] ; [roʊl] [ɪn] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [krʌmz] , ['pɑːrsli] , [pə'priːkə] , [sɔːlt]

Dip	**pieces**	**of**	**chicken**	**in**	**milk**	**;**	**roll**	**in**	**mixture**	**of**	**crumbs**	**,**	**parsley**	**,**	**paprika**	**,**	**salt**
蘸	件	的	鸡	在	牛奶	;	卷	在	混合物	的	面包屑	,	香菜	,	辣椒	,	盐

[ænd; ənd] ['pepər] .

and	**pepper**	**.**
和	胡椒	.

将鸡块蘸上牛奶；裹上面包屑、欧芹、辣椒粉、盐和胡椒粉的混合物。

[pleɪs] ['tʃɪkɪn] ['piːsɪz] , [skɪn] - [saɪd] [ʌp] , [ɪn] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [laɪnd] [wɪð; wɪθ]

Place	**chicken**	**pieces**	**,**	**skin**	**-**	**side**	**up**	**,**	**in**	**shallow**	**baking**	**pan**	**lined**	**with**
地方	鸡	件	,	皮肤	-	边	向上	,	在	浅的	烘烤	平底锅	衬里	和

[ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] ; [duː] [nɑːt] [kraʊd] .

aluminum	**foil**	**;**	**do**	**not**	**crowd**	**.**
铝	挫败	;	做	不是	人群	.

将鸡块鸡皮朝上放入铺有铝箔的浅烤盘中；不要放得太挤。

[beɪk] [ɪn] [gæs] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

['kærəts] ['piːkənt]

CARROTS	**PIQUANT**
胡萝卜	辛辣的

香辣胡萝卜

1½ [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['el biː] .

1½	**to**	**2**	**lb**	**.**
1½	到	2	磅	.

1.5 至 2 磅

['kærəts]

carrots
胡萝卜

胡萝卜

¼ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] , [meltid]

¼	**C**	**.**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**melted**
¼	C	.	黄油	或者	人造黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油或人造黄油

[ˌtuː'tuː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]

2	**Tbsp**	**.**	**brown**	**sugar**	**,**	**packed**
2	汤匙	.	棕色的	糖	,	包装

汤匙红糖（压实）

[ˌtuː'tuː] [drɑːps] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]

2	**drops**	**Tabasco**	**sauce**
2	滴	塔巴斯科辣椒酱	酱

2滴塔巴斯科辣椒酱

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[dæʃ] ['pepər]
Dash **pepper**
短跑 胡椒

达什辣椒

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
1 **Tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[prɪˈperd] ['mʌstərd]
prepared **mustard**
准备 芥末

芥末酱

[skreɪp] ['kærəts] ; [kʌt]['ɪntuː] ¼ - [ɪntʃ] [rɪŋz] .
Scrape **carrots** **;** **cut** **into** **¼** **-** **inch** **rings** **.**
刮 胡萝卜 ; 切 进入 ¼ - 英寸 戒指 .

将胡萝卜刮去瓤；切成 ¼ 英寸厚的圆片。

[pleɪs] ['kærəts] [ɪn] ['bʌtərd] - [eks][sɪks][eks][ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **carrots** **in** **buttered** **10** **x** **6** **x** **2** **-** **inch** **baking** **dish** **.**
地方 胡萝卜 在 涂黄油的 - x 6 x 2 - 英寸 烘烤 盘子 .

将胡萝卜放入涂有黄油的 10 x 6 x 2 英寸烤盘中。

[kəmˈbaɪn] [meltid] ['bʌtər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [təˈbæskoʊ] [sɔːs] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ; [pɔːr] ['oʊvər] ['kærəts] .
Combine **melted** **butter** **,** **brown** **sugar** **,** **Tabasco** **sauce** **,** **salt** **and** **pepper** **;** **pour** **over** **carrots** **.**
结合 融化 黄油 , 棕色的 糖 , 塔巴斯科辣椒酱 酱 , 盐 和 胡椒 ; 倒 超过 胡萝卜 .

将融化的黄油、红糖、塔巴斯科辣椒酱、盐和胡椒粉混合；淋在胡萝卜上。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][lɪd][ɔːr][əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm] [fɔɪl] .
Cover **with** **lid** **or** **aluminum** **foil** **.**
覆盖 和 盖 或者 铝 挫败 .

盖上盖子或铝箔。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Bake **in** **Gas** **oven** **at** **350** **degrees** **for** **1** **hour** **.**
烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 为了 1 小时 .

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [stɜːr][ɪn] [prɪˈperd] ['mʌstərd] .
Just **before** **serving** **,** **stir** **in** **prepared** **mustard** **.**
只是 前 服务 , 搅拌 在 准备 芥末 .

上菜前，拌入准备好的芥末酱。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Makes **6** **to** **8** **servings** **.**
制作 6 到 8 份量 .

可供 6 至 8 人食用。

[deɪt] [nʌt] ['pʊdɪŋ]
DATE **NUT** **PUDDING**
日期 坚果 布丁

枣椰布丁

[θriː] [egz] , ['biːtn]
3 **eggs** **,** **beaten**
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **sugar**
1 C . 糖

杯糖

¼ [siː] . [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
¼ **C** **.** **all** **-** **purpose** **flour**
¼ C . 全部 - 目的 面粉

¼ 杯通用面粉

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][siː] . [tʃɑːpt] [deɪts]
1 **C** **.** **chopped** **dates**
1 C . 切碎 日期

杯切碎的枣

[wʌn][siː] . ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] ['piːsɪz]
1 **C** **.** **English** **walnut** **pieces**
1 C . 英语 核桃 件

C. 英国胡桃木块

[biːt] [egz] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Beat **eggs** **with** **sugar** **until** **light** **.**
打 鸡蛋 和 糖 直到 光 .

用打蛋器将鸡蛋和糖搅打至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add **sifted** **dry** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
添加 筛过的 干燥 原料 和 混合 出色地 .

加入过筛后的干料，搅拌均匀。

[stɜːr][ɪn] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Stir **in** **dates** **and** **nuts** **.**
搅拌 在 日期 和 坚果 .

加入椰枣和坚果。

[tɜːrn] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːst] - [eks][sɪks][eks][ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Turn **mixture** **into** **a** **greased** **10** **x** **6** **x** **2** **-** **inch** **baking** **dish** **.**
转动 混合物 进入 一个 涂油 - x 6 x 2 - 英寸 烘烤 盘子 .

将混合物倒入抹了油的 10 x 6 x 2 英寸烤盘中。

[set] [ðɪs] [dɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ]['lɑːrdʒər][pæn][wɪð; wɪθ] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
Set **this** **dish** **into** **a** **larger** **pan** **with** **½** **inch** **of** **water** **.**
放 这 盘子 进入 一个 更大的 平底锅 和 ½ 英寸 的 水 .

将这道菜放入一个更大的锅中，锅里要加半英寸的水。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .

Makes	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

['ʌv(ə)n] [miːl] [θriː]

OVEN	**MEAL**	**3**
烤箱	一顿饭	3

烤箱餐 3

[ɪ'tæliən] [miːt] [loʊf]

Italian	**Meat**	**Loaf**
意大利语	肉	面包

意大利肉饼

['bʌtər] [beɪkt] ['kærəts]

Butter	**Baked**	**Carrots**
黄油	烘焙	胡萝卜

黄油烤胡萝卜

[griːn] [biːnz] [wɪð; wɪθ]['beɪkən] [tʃɪps]

Green	**Beans**	**With**	**Bacon**	**Chips**
绿色的	豆子	和	熏肉	薯片

培根片炒四季豆

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : - [dɪ'griːz]

Temperature	**:**	**375**	**degrees**
温度	:	-	学位

温度：375度

[taɪm] : - ['mɪnɪts]

Time	**:**	**50**	**minutes**
时间	:	-	分钟

时间：50分钟

([kəm'pliːt] [ðə; ði] [miːl] [wɪð; wɪθ] [bred] , ['bevərɪdʒ] [ænd; ənd][aɪs] [kriːm] .)

(	**Complete**	**the**	**meal**	**with**	**bread**	**,**	**beverage**	**and**	**ice**	**cream**	**.**	**)**
(	完全的	这	一顿饭	和	面包	,	饮料	和	冰	奶油	.	)

（餐点还包括面包、饮料和冰淇淋。）

[ɪ'tæliən] [miːt] [loʊf]

ITALIAN	**MEAT**	**LOAF**
意大利语	肉	面包

意大利肉饼

[ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz] [raɪ] [bred]

2	**slices**	**rye**	**bread**
2	切片	黑麦	面包

两片黑麦面包

[ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz] [waɪt] [bred]

2	**slices**	**white**	**bread**
2	切片	白色的	面包

两片白面包

½ [siː] . ['wɔːtər]

½	**C**	**.**	**water**
½	C	.	水

半杯水

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [biːf]

ground	beef
地面	牛肉

碎牛肉

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]

1	medium	onion	,	chopped
1	中等的	洋葱	,	切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]

1	Tbsp	.	chopped	parsley
1	汤匙	.	切碎	香菜

汤匙切碎的欧芹

[θriː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .

3	Tbsp	.
3	汤匙	.

汤匙

['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]

grated	Parmesan	cheese
磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

磨碎的帕玛森奶酪

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[blæk] ['pepər]

black	pepper
黑色的	胡椒

黑胡椒

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

2	Tbsp	.	butter	or	margarine
2	汤匙	.	黄油	或者	人造黄油

汤匙黄油或人造黄油

[wʌn][eɪt] - [ɑːz] .

1	8	-	oz	.
1	8	-	盎司	.

8 盎司

[kæn; kən] ([wʌn][siː] .) [təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]

can	**(**	**1**	**C**	**.**	**)**	**tomato**	**sauce**
能	(	1	C	.	)	番茄	酱

罐装（1 杯）番茄酱

[wʌn][tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[əˈregənoʊ]

oregano
牛至

牛至

[breɪk] [bred] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn] [ˈwɔːtər] .

Break	**bread**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**soak**	**in**	**water**	**.**
休息	面包	进入	小的	件	和	浸泡	在	水	.

把面包掰成小块，浸泡在水中。

[kəmˈbaɪn] [biːf] [wɪð; wɪθ] [ˈmɔɪsnd] [bred] , [ˈʌnjən] , [ˈpɑːrsli] , [tʃiːz] , [eg] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepər]

Combine	**beef**	**with**	**moistened**	**bread**	**,**	**onion**	**,**	**parsley**	**,**	**cheese**	**,**	**egg**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**
结合	牛肉	和	湿润	面包	,	洋葱	,	香菜	,	奶酪	,	蛋	,	盐	和	胡椒

.

:

.

将牛肉与浸湿的面包、洋葱、欧芹、奶酪、鸡蛋、盐和胡椒粉混合在一起。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pleɪs] [ɪn] 8¾ [eks][faɪv][eks] 2½ - [ɪntʃ] [griːst] [loʊf][pæn] .

Place	**in**	**8¾**	**x**	**5**	**x**	**2½**	**-**	**inch**	**greased**	**loaf**	**pan**	**.**
地方	在	8¾	x	5	x	2½	-	英寸	涂油	面包	平底锅	.

放入已抹油的 8¾ x 5 x 2½ 英寸面包模具中。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] .

Dot	**with**	**butter**	**.**
点	和	黄油	.

点缀上黄油。

[beɪk] [ɪn][gæs][ˈʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**375**	**degrees**	**for**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	-	分钟	.

在燃气烤箱中以 375 度烘烤 30 分钟。

[pɔːr] [təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [ˈoʊvər] [miːt] [ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][əˈregənoʊ] .

Pour	**tomato**	**sauce**	**over**	**meat**	**and**	**sprinkle**	**with**	**oregano**	**.**
倒	番茄	酱	超过	肉	和	撒	和	牛至	.

将番茄酱淋在肉上，撒上牛至。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Bake	**20**	**minutes**	**longer**	**.**
烤	-	分钟	更长	.

再烤20分钟。

[sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .

Serve	**hot**	**or**	**cold**	**.**
服务	热的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆可。

[meɪks] [eɪt] ['sɜ˞:vɪŋz] . -
Makes **8** **servings** **.** **36**
制作 8 份量 . -

可供 8 人食用。36

['bʌtər] [beɪkt] ['kærəts]
BUTTER **BAKED** **CARROTS**
黄油 烘焙 胡萝卜

黄油烤胡萝卜

1½ [tu:; tə][ˌtu:'tu:]['el bi:] .
1½ **to** **2** **lb** **.**
1½ 到 2 磅 .

1.5 至 2 磅

['kærəts]
carrots
胡萝卜

胡萝卜

½ [ti:'ɛs'pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

⅛ [ti:'ɛs'pi:] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtu:'tu:][ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] . ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]
2 **Tbsp** **.** **butter** **or** **margarine**
2 汤匙 . 黄油 或者 人造黄油

汤匙黄油或人造黄油

[skreɪp] ['kærəts] ; [kʌt]['ɪntu:] ¼ - [ɪntʃ] [rɪŋz] .
Scrape **carrots** **;** **cut** **into** **¼** **-** **inch** **rings** **.**
刮 胡萝卜 ; 切 进入 ¼ - 英寸 戒指 .

将胡萝卜刮去瓤；切成 ¼ 英寸厚的圆片。

[pleɪs] ['kærəts] [ɪn] ['bʌtərd] - [eks][sɪks][eks][ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Place **carrots** **in** **buttered** **10** **x** **6** **x** **2** **-** **inch** **baking** **dish** **.**
地方 胡萝卜 在 涂黄油的 - x 6 x 2 - 英寸 烘烤 盘子 .

将胡萝卜放入涂有黄油的 10 x 6 x 2 英寸烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][kəm'baɪnd][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] ; [dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Sprinkle **with** **combined** **salt** **and** **pepper** **;** **dot** **with** **butter** **.**
撒 和 合并 盐 和 胡椒 ; 点 和 黄油 .

撒上混合盐和胡椒粉；点缀上黄油。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][lɪd][ɔ:r][ə'lu:mɪnəm; ə'lu:mənəm] [fɔɪl] .
Cover **with** **lid** **or** **aluminum** **foil** **.**
覆盖 和 盖 或者 铝 挫败 .

盖上盖子或铝箔。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**375**	**degrees**	**for**	**50**	**minutes**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	-	分钟	.

在燃气烤箱中以 375 度烘烤 50 分钟。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .

Makes	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

[griːn] [biːnz] [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] [tʃɪps]

GREEN	**BEANS**	**WITH**	**BACON**	**CHIPS**
绿色的	豆子	和	熏肉	芯片

培根片炒青豆

[ˌtuː'tuː][noʊ] . - [kænz] (3½ [siː] .) [kʌt] [griːn] [biːnz]

2	**No**	**.**	**303**	**cans**	**(**	**3½**	**C**	**.**	**)**	**cut**	**green**	**beans**
2	不	.	-	罐头	(	3½	C	.	)	切	绿色的	豆子

2罐303号罐装（3.5杯）切好的青豆

[fɔːr]['beɪkən]['slaɪsɪz]

4	**bacon**	**slices**
4	熏肉	切片

4片培根

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[dæʃ] ['pepər]

Dash	**pepper**
短跑	胡椒

达什辣椒

[dreɪn] [griːn] [biːnz] .

Drain	**green**	**beans**	**.**
流走	绿色的	豆子	.

将四季豆沥干水分。

[braʊn] ['beɪkən] .

Brown	**bacon**	**.**
棕色的	熏肉	.

烤培根。

[rɪ'muːv] ['beɪkən][frʌm; frəm] ['skɪlɪt] ; ['krʌmb(ə)l] .

Remove	**bacon**	**from**	**skillet**	**;**	**crumble**	**.**
消除	熏肉	从	煎锅	;	崩溃	.

将培根从煎锅中取出，弄碎。

[rɪ'teɪn] ['oʊnli][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]['beɪkən][fæt][ɪn] ['skɪlɪt] .

Retain	**only**	**2**	**tablespoons**	**of**	**bacon**	**fat**	**in**	**skillet**	**.**
保持	仅有的	2	汤匙	的	熏肉	胖的	在	煎锅	.

煎锅里只保留 2 汤匙培根油。

[rɪ'tɜːrn] ['beɪkən][tuː; tə] ['skɪlɪt] .

Return	**bacon**	**to**	**skillet**	**.**
返回	熏肉	到	煎锅	.

将培根放回煎锅。

[ˌeɪ diː 'diː] [griːn] [biːnz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Add	green	beans	,	salt	and	pepper	.
添加	绿色的	豆子	,	盐	和	胡椒	.

加入四季豆、盐和胡椒粉。

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[pleɪs] ['mɪkstʃər][ɪn][wʌn] - [kjuː'tiː] . ['kæsəroʊl] ; ['kʌvər] .

Place	mixture	in	1	-	qt	.	casserole	;	cover	.
地方	混合物	在	1	-	qt	.	沙锅	;	覆盖	.

将混合物放入1夸脱的砂锅中；盖上盖子。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	Gas	oven	at	375	degrees	for	50	minutes	.
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	-	分钟	.

在燃气烤箱中以 375 度烘烤 50 分钟。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɝːvɪŋz] .

Makes	6	to	8	servings	.
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

['ʌv(ə)n] [miːl] [fɔːr]

OVEN	MEAL	4
烤箱	一顿饭	4

烤箱餐 4

[pɔːrk] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ]['beɪzl]

Pork	Chops	With	Basil
猪肉	排骨	和	罗勒

罗勒猪排

['jʌmi] [jæmz] [ɔːr] [beɪkt] [jæmz]

Yummy	Yams	OR	Baked	Yams
美味	山药	或者	烘焙	山药

美味山药或烤山药

[pɪ'kɑːn][paɪ]

Pecan	Pie
胡桃	馅饼

山核桃派

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] : - [dɪ'griːz]

Temperature	:	350	degrees
温度	:	-	学位

温度：350度

[taɪm] : [wʌn]['aʊər]

Time	:	1	hour
时间	:	1	小时

时间：1小时

([kəm'pliːt] [ðə; ði] [miːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['letɪs] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊ]['sæləd] , [bred] [ænd; ənd] ['bevərɪdʒ] .)

(	Complete	the	meal	with	a	Lettuce	and	Tomato	Salad	,	bread	and	beverage	.	)
(	完全的	这	一顿饭	和	一个	莴苣	和	番茄	沙拉	,	面包	和	饮料	.	)

（餐点还包括生菜番茄沙拉、面包和饮料。）

[pɔːrk] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] ['beɪzl]
PORK **CHOPS** **WITH** **BASIL**
猪肉 排骨 和 罗勒

罗勒猪排

½ [siː] . [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
½ **C** **.** **all** **-** **purpose** **flour**
½ C . 全部 - 目的 面粉

½ 杯通用面粉

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['gɑːrlɪk][sɔːlt]
garlic **salt**
蒜 盐

蒜盐

[eɪt][lɔɪn][pɔːrk][tʃɔps] , [trɪmd]
8 **loin** **pork** **chops** **,** **trimmed**
8 腰部 猪肉 排骨 , 修剪过的

8块修整过的猪里脊肉排

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 **Tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['ɑːlɪv] [ɔɪl]
olive **oil**
橄榄 油

橄榄油

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[draɪd] ['beɪzl]
dried **basil**
干燥 罗勒

干罗勒

½ [siː] . ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt]['nektər]
½ **C** **.** **apricot** **nectar**
½ C . 杏 花蜜

½ 杯杏花蜜

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['gɑːrlɪk][sɔːlt][ɪn][ə; eɪ]['peɪpər][bæg] ,
Combine **flour** **,** **salt** **,** **and** **garlic** **salt** **in** **a** **paper** **bag** **,**
结合 面粉 , 盐 , 和 蒜 盐 在 一个 纸 包 ,

将面粉、盐和蒜盐放入纸袋中混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɔps] [ænd; ənd] [tɔːs] ['laɪtli] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] ['koʊtɪd] .

add	**the**	**chops**	**and**	**toss**	**lightly**	**until**	**they**	**are**	**thoroughly**	**coated**	**.**
添加	这	排骨	和	折腾	轻轻	直到	他们	是	彻底	涂层	.

加入肉排，轻轻翻拌至肉排均匀裹上酱汁。

[hiːt] [ɔɪl][ɪn] ['skɪlɪt] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] ; [ˌeɪ diː 'diː][pɔːrk] [tʃɔps]

Heat	**oil**	**in**	**skillet**	**on**	**thermostatic**	**top**	**burner**	**at**	**325**	**degrees**	**;**	**add**	**pork**	**chops**
热	油	在	煎锅	在	恒温	顶部	刻录机	在	-	学位	;	添加	猪肉	排骨

[ænd; ənd] [braʊn] .

and	**brown**	**.**
和	棕色的	.

在恒温炉灶上，将煎锅中的油加热至 325 度；放入猪排煎至棕色。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [tʃɔps] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] ['letɪŋ] [ðem; ðəm][ˌoʊvər'læp]

Arrange	**the**	**chops**	**in**	**a**	**shallow**	**ungreased**	**baking**	**dish**	**without**	**letting**	**them**	**overlap**
安排	这	排骨	在	一个	浅的	未涂油的	烘烤	盘子	没有	出租	他们	重叠

.

:

.

将肉排平铺在未抹油的浅烤盘中，不要让它们重叠。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['beɪzl] .

Sprinkle	**with**	**basil**	**.**
撒	和	罗勒	.

撒上罗勒碎。

[pɔːr] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt]['nektər] [ə'raʊnd] [tʃɔps] .

Pour	**apricot**	**nectar**	**around**	**chops**	**.**
倒	杏	花蜜	大约	排骨	.

将杏汁淋在猪排周围。

['kʌvər] [ðə; ði] [dɪʃ] ['kloʊsli] [wɪð; wɪθ][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] .

Cover	**the**	**dish**	**closely**	**with**	**aluminum**	**foil**	**.**
覆盖	这	盘子	密切	和	铝	挫败	.

用铝箔纸将菜肴严密地盖住。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	**8**	**servings**	**.**
制作	8	份量	.

可供 8 人食用。

['jʌmi] [jæmz]

YUMMY	**YAMS**
美味	山药

美味的山药

[θriː] 9½ - [ɑːz] .

3	**9½**	**-**	**oz**	**.**
3	9½	-	盎司	.

9½盎司

[kænz]['beɪbi] [jæmz]

cans	**baby**	**yams**
罐头	婴儿	山药

罐装小山药

½ [tiːˈɛsˈpiː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn] ['lemən]
1 lemon
1 柠檬

1个柠檬

[wʌn][tɑːrt]['æp(ə)l] , [ʌnˈpipld]
1 tart apple , unpeeled
1 酸 苹果 , 未剥皮的

1个酸苹果，未削皮

¼ [siː] . ['hʌni]
¼ C . honey
¼ C . 蜂蜜

¼ 杯蜂蜜

½ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]
½ C . brown sugar , packed
½ C . 棕色的 糖 , 包装

½ 杯红糖（压实）

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 Tbsp . butter or margarine
1 汤匙 . 黄油 或者 人造黄油

1 汤匙黄油或人造黄油

[dreɪn] [jæmz] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] .
Drain yams ; sprinkle with salt .
流走 山药 ; 撒 和 盐 .

将山药沥干水分，撒上盐。

[kʌt] ['lemən][ɪn] ['veri] [θɪn] ['krɔːswaɪz] ['slaɪsɪz] .
Cut lemon in very thin crosswise slices .
切 柠檬 在 非常 薄的 横向 切片 .

把柠檬切成非常薄的横片。

['kwɔːrtər][ænd; ənd] [kɔːr] ['æp(ə)l] ; [slaɪs]['ɪntuː] ¼ - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Quarter and core apple ; slice into ¼ - inch slices .
四分之一 和 核 苹果 ; 片 进入 ¼ - 英寸 切片 .

将苹果去核，切成四分之一厚的片。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [tuː] ['roʊz; 'raʊz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ɪn] - [eks][sɪks][eks][ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ]
Arrange in two rows lengthwise in 10 x 6 x 2 - inch baking dish
安排 在 二 行 纵向 在 10 - x 6 x 2 - 英寸 烘烤 盘子
['ɔːltərneɪtɪŋ] [jæmz] ,
alternating yams ,
交替 山药 ,

将红薯块在10×6×2英寸的烤盘中纵向摆放成两行，红薯块之间交替排列。

['lemən][ænd; ənd]['æp(ə)l]['slaɪsɪz] .
lemon and apple slices .
柠檬 和 苹果 切片 .

柠檬片和苹果片。

[pleɪs] [skɪn] [saɪd] [ʌv; əv] ['æp(ə)l] [slaɪs] [ʌp] .

Place	**skin**	**side**	**of**	**apple**	**slice**	**up**	**.**
地方	皮肤	边	的	苹果	片	向上	.

将苹果片皮朝上放置。

[kəm'baɪn] ['hʌni] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] ; [mɪks] [wel] .

Combine	**honey**	**and**	**brown**	**sugar**	**;**	**mix**	**well**	**.**
结合	蜂蜜	和	棕色的	糖	;	混合	出色地	.

将蜂蜜和红糖混合均匀。

[spuːn] ['oʊvər] [jæm] ['mɪkstʃər] .

Spoon	**over**	**yam**	**mixture**	**.**
勺子	超过	薯	混合物	.

将混合物舀到山药上。

[dɑːt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Dot	**with**	**butter**	**.**
点	和	黄油	.

点缀上黄油。

[beɪk] [ɪn] [gæs] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [eɪt] ['sɜːvɪŋz] . -

Makes	**8**	**servings**	**.**	**37**
制作	8	份量	.	-

可供 8 人食用。37

[pɪ'kɑːn] [paɪ]

PECAN	**PIE**
胡桃	馅饼

山核桃派

½ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]

½	**C**	**.**	**butter**	**or**	**margarine**
½	C	.	黄油	或者	人造黄油

½ 杯黄油或人造黄油

½ [siː] . ['ʃʊgər]

½	**C**	**.**	**sugar**
½	C	.	糖

半杯糖

[wʌn] [siː] . [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp; 'serəp]

1	**C**	**.**	**dark**	**corn**	**sirup**
1	C	.	黑暗的	玉米	糖浆

杯深色玉米糖浆

[θriː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːtn]

3	**eggs**	**,**	**slightly**	**beaten**
3	鸡蛋	,	轻微地	被打败

3个鸡蛋，略微打散

[wʌn] [tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['ekstrækt; ɪk'strækt]

vanilla	**extract**
香草	提炼

香草精

1½ [siː] . [pɪˈkɑːnz] , [ˈbroʊkən]
1½ C . pecans , broken
1½ C . 山核桃 , 破碎的

1.5 杯碎山核桃

[wʌn] [ʌnˈbeɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 unbaked 9 - inch pie shell
1 未烘焙的 9 - 英寸 馅饼 壳

个未烘焙的 9 英寸派皮

[kriːm] [ˈbʌtər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈsloʊli] , [ˈkriːmɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] .
Cream butter ; add sugar slowly , creaming until fluffy .
奶油 黄油 ; 添加 糖 缓慢地 , 奶油 直到 蓬松的 .

搅打黄油；慢慢加入糖，搅打至蓬松。

[ˈsloʊli] [stɜːr][ɪn][kɔːrn][ˈsɪrəp; ˈserəp] , [egz] , [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][pɪˈkɑːnz] .
Slowly stir in corn sirup , eggs , vanilla and pecans .
缓慢地 搅拌 在 玉米 糖浆 , 鸡蛋 , 香草 和 山核桃 .

慢慢拌入玉米糖浆、鸡蛋、香草精和山核桃。

[pɔːr] [ˈɪntuː][paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][gæs][ˈʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər][wʌn][ˈaʊər] .
Pour into pie shell and bake in Gas oven at 350 degrees for 1 hour .
倒 进入 馅饼 壳 和 烤 在 气体 烤箱 在 - 学位 为了 1 小时 .

倒入派皮中，放入燃气烤箱，以 350 度烘烤 1 小时。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
Serve with whipped cream , if desired .
服务 和 鞭打 奶油 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好搭配鲜奶油食用。

[ˈʌv(ə)n] [miːl] [faɪv]
OVEN MEAL 5
烤箱 一顿饭 5

烤箱餐 5

[beɪkt] [ˈsæmən] [loʊf]
Baked Salmon Loaf
烘焙 三文鱼 面包

烤三文鱼面包

[ˈseɪvəri] [raɪs]
Savory Rice
美味 米

美味米饭

[ˈbʌtərd] [əˈspærəgəs]
Buttered Asparagus
涂黄油的 芦笋

黄油芦笋

[ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] : - [dɪˈgriːz]
Temperature : 350 degrees
温度 : - 学位

温度：350度

[taɪm] : [wʌn][ˈaʊər]
Time : 1 hour
时间 : 1 小时

时间：1小时

([kəm'pliːt] [ðə; ði] [miːl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bred] , ['bevərɪdʒ] [ænd; ənd][fruːt] [dɪ'zɜːrt] .)

(	Complete	the	meal	with	a	bread	,	beverage	and	fruit	dessert	.	)
(	完全的	这	一顿饭	和	一个	面包	,	饮料	和	水果	甜点	.	)

（餐点还包括面包、饮料和水果甜点。）

[beɪkt] ['sæmən] [loʊf]

BAKED	SALMON	LOAF
烘焙	三文鱼	面包

烤三文鱼面包

[wʌn][wʌn] - ['el biː] .

1	1	-	lb	.
1	1	-	磅	.

磅

[kæn; kən] [red] ['sæmən]

can	red	salmon
能	红色的	三文鱼

红鲑鱼罐头

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[θriː]['slaɪsɪz] [bred] , [kjuːbd]

3	slices	bread	,	cubed
3	切片	面包	,	立方

片面包，切成小块

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¼ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , [meltid]

¼	C	.	butter	or	margarine	,	melted
¼	C	.	黄油	或者	人造黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油或人造黄油

1½ [siː] . [wɔːrm] [mɪlk]

1½	C	.	warm	milk
1½	C	.	温暖的	牛奶

1.5 杯温牛奶

[dreɪn] ['sæmən] , [rɪ'muːv] [skɪn][ænd; ənd][boʊnz] ; [fleɪk] .

Drain	salmon	,	remove	skin	and	bones	;	flake	.
流走	三文鱼	,	消除	皮肤	和	骨头	;	薄片	.

将鲑鱼沥干水分，去除鱼皮和鱼骨；将其撕成小块。

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .

Combine	all	ingredients	.
结合	全部	原料	.

将所有材料混合。

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [naɪn][eks][faɪv][eks][θriː] - [ɪntʃ] [loʊf][pæn] .

Place	**in**	**greased**	**9**	**x**	**5**	**x**	**3**	**-**	**inch**	**loaf**	**pan**	**.**
地方	在	涂油	9	x	5	x	3	-	英寸	面包	平底锅	.

放入抹了油的 9 x 5 x 3 英寸面包模具中。

[beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Bake	**in**	**Gas**	**oven**	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**1**	**hour**	**.**
烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [sɪks] ['sɝːvɪŋz] .

Makes	**6**	**servings**	**.**
制作	6	份量	.

可供 6 人食用。

['seɪvəri] [raɪs]

SAVORY	**RICE**
美味的	米

咸味米饭

⅓ [siː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

⅓	**C**	**.**	**butter**	**or**	**margarine**
⅓	C	.	黄油	或者	人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz] , ['faɪnli] [tʃɑːpt]

2	**medium**	**onions**	**,**	**finely**	**chopped**
2	中等的	洋葱	,	精细地	切碎

2个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn] [kloʊv]['gɑːrlɪk] , [mɪnst]

1	**clove**	**garlic**	**,**	**minced**
1	丁香	蒜	,	剁碎

1瓣蒜，切碎

[wʌn][siː] . [lɔːŋ] [greɪn] [raɪs] , [ˌʌn'kʊkt]

1	**C**	**.**	**long**	**grain**	**rice**	**,**	**uncooked**
1	C	.	长的	粮食	米	,	生

杯长粒米，生米

[wʌn] - - [ɑːz] .

1	**14**	**-**	**oz**	**.**
1	-	-	盎司	.

14 盎司

[kæn; kən] ['tʃɪkɪn] [brɔːθ]

can	**chicken**	**broth**
能	鸡	肉汤

罐装鸡汤

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['mɑːrdʒərəm]

marjoram
马郁兰

马郁兰

½ [tiː'ɛs'piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['pɑːrsli] [fleɪks]
parsley **flakes**
香菜 薄片

欧芹片

½ [tiː'ɛs'piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[taɪm]
thyme
百里香

百里香

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ˌtuː'tuː] - [kjuː'tiː] . ['sɔːspæn] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] ['miːdiəm] [fleɪm]
Melt **butter** **in** **2** **-** **qt** **.** **saucepan** **on** **thermostatic** **top** **burner** **at** **medium** **flame**
熔化 黄油 在 2 - qt . 平底锅 在 恒温 顶部 刻录机 在 中等的 火焰
[ænd; ənd] - [dɪ'griːz] .
and **300** **degrees** **.**
和 - 学位 .

在恒温炉灶上，用中火和 300 度的温度，在 2 夸脱的平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] , ['gɑːrlɪk][ænd; ənd][raɪs] .
Add **onions** **,** **garlic** **and** **rice** **.**
添加 洋葱 , 蒜 和 米 .

加入洋葱、大蒜和米饭。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook **until** **lightly** **browned** **,** **stirring** **constantly** **.**
厨师 直到 轻轻 棕色 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至略呈褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [brɔːθ] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Add **chicken** **broth** **and** **seasonings** **and** **bring** **to** **a** **boil** **.**
添加 鸡 肉汤 和 调味料 和 带来 到 一个 熬 .

加入鸡汤和调味料，煮沸。

[pɔːr] ['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [kjuː'tiː] . ['kæsəroʊl] , ['kʌvər][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət] - [dɪ'griːz]
Pour **into** **2** **-** **qt** **.** **casserole** **,** **cover** **and** **bake** **in** **Gas** **oven** **at** **350** **degrees**
倒 进入 2 - qt . 沙锅 , 覆盖 和 烤 在 气体 烤箱 在 - 学位
[fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
for **1** **hour** **.**
为了 1 小时 .

倒入 2 夸脱的砂锅中，盖上盖子，在燃气烤箱中以 350 度烘烤 1 小时。

[stɜːr] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Stir **before** **serving** **.**
搅拌 前 服务 .

食用前搅拌。

[meɪks] [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .
Makes **6** **servings** **.**
制作 6 份量 .

可供 6 人食用。

['bʌtərd] [ə'spærəgəs]
BUTTERED **ASPARAGUS**
涂黄油的 芦笋

黄油芦笋

[ˌtuː'tuː] - - - . [ˌpiː'keɪdʒiː] .
2 **10** **-** **02** **.** **pkg** **.**
2 - - - . 包装 .

10-02. 包装。

['froʊz(ə)n] [ə'spærəgəs]
frozen **asparagus**
冷冻 芦笋

冷冻芦笋

[θriː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] , [meltid]
3 **Tbsp** **.** **butter** **or** **margarine** **,** **melted**
3 汤匙 . 黄油 或者 人造黄油 , 融化

3汤匙融化的黄油或人造黄油

[wʌn][tiː'ɛs'piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː'ɛs'piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] .
2 **Tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[mɪnst] [griːn] ['ʌnjən]
minced **green** **onion**
剁碎 绿色的 洋葱

切碎的葱

[θɔː] [ə'spærəgəs][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['seprət] .
Thaw **asparagus** **just** **enough** **to** **separate** **.**
解冻 芦笋 只是 足够的 到 分离 .

将芦笋解冻至刚好能分开的程度。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] 1½ - [kjuː'tiː] . ['kæsəroʊl] .
Place **in** **greased** **1½** **-** **qt** **.** **casserole** **.**
地方 在 涂油 1½ - qt . 沙锅 .

放入抹了油的1.5夸脱砂锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːznɪŋz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [tuː; tə] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ə'spærəgəs] .

Add	seasonings	and	onion	to	melted	butter	and	pour	over	asparagus	.
添加	调味料	和	洋葱	到	融化	黄油	和	倒	超过	芦笋	.

将调味料和洋葱加入融化的黄油中，然后淋在芦笋上。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [gæs] ['ʌv(ə)n] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

Cover	and	bake	in	Gas	oven	at	350	degrees	for	1	hour	.
覆盖	和	烤	在	气体	烤箱	在	-	学位	为了	1	小时	.

盖上盖子，放入燃气烤箱，以 350 度烘烤 1 小时。

[meɪks] [sɪks] ['sɝːvɪŋz] . -

Makes	6	servings	.	38
制作	6	份量	.	-

可供 6 人食用。38

['siːkrɪts] [tuː; tə] ['betər] ['beɪkɪŋ]

SECRETS	TO	BETTER	BAKING
秘密	到	更好的	烘烤

烘焙成功的秘诀

['bɪskɪts] [ɑːr; ər] [dɑːrk] [ɑːn] ['bɑːtəm] , [laɪt] [ɑːn] [tɑːp]

BISCUITS	ARE	DARK	ON	BOTTOM	,	LIGHT	ON	TOP
饼干	是	黑暗的	在	底部	,	光	在	顶部

饼干底部颜色较深，顶部颜色较浅。

[pæn] [dɑːrk] [ɔːr] ['hevi] ([juːz] ['ʃaɪni] ['kʊki] [ʃiːt])

Pan	dark	or	heavy	(	use	shiny	cooky	sheet	)
平底锅	黑暗的	或者	重的	(	使用	闪亮的	饼干	床单	)

平底锅颜色较深或较重（使用光滑的烤盘）

[pæn] [tuː] [diːp] [ɔːr] [tuː] [lɑːrdʒ]

Pan	too	deep	or	too	large
平底锅	也	深的	或者	也	大的

平底锅太深或太大

['bɪskɪts] [ɑːr; ər] [peɪl]

BISCUITS	ARE	PALE
饼干	是	苍白

饼干颜色很淡。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [loʊ]

Temperature	too	low
温度	也	低的

温度过低

[tuː] [mʌtʃ] ['flaʊər]

Too	much	flour
也	很多	面粉

面粉太多了

[pæn] [tuː] [diːp] ([ɪn'vɜːrt] [pæn] [ɔːr] [juːz] ['kʊki] [ʃiːt])

Pan	too	deep	(	invert	pan	or	use	cooky	sheet	)
平底锅	也	深的	(	倒置	平底锅	或者	使用	饼干	床单	)

锅太深（将锅倒扣过来或使用烤盘纸）

[bred] ['bɜːrnɪŋ] [ɑːn] ['bɑːtəm]

BREAD	BURNING	ON	BOTTOM
面包	燃烧	在	底部

面包底部烤焦了

['ʌv(ə)n] [tuː] [fʊl] ; [ʃʌts] [ɔːf] ['prɑːpər] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [hiːt]

Oven	too	full	;	shuts	off	proper	circulation	of	heat
烤箱	也	满的	;	关闭	离开	恰当的	循环	的	热

烤箱装得太满；导致热量循环不畅。

[rɔːŋ] [taɪp] [ʌv; əv][pænz] [juːst] .
Wrong **type** **of** **pans** **used** **.**
错误的 类型 的 平底锅 用过的 .

使用了错误的锅具类型。

['grænɪt] [ɔːr] ['hevi] [blæk] [pænz] [wɪl] [kɔːz] [ðɪs] .
Granite **or** **heavy** **black** **pans** **will** **cause** **this** **.**
花岗岩 或者 重的 黑色的 平底锅 将要 原因 这 .

花岗岩或厚重的黑色砂锅都会造成这种情况。

[pænz] [pleɪst] [tuː] [kloʊz][tuː; tə]['ʌv(ə)n] ['bɑːtəm]
Pans **placed** **too** **close** **to** **oven** **bottom**
平底锅 放置 也 关闭 到 烤箱 底部

烤盘放置得离烤箱底部太近

[bred] ['bɜːrnɪŋ] [ɑːn]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]
BREAD **BURNING** **ON** **EDGES**
面包 燃烧 在 边缘

面包边缘烤焦了

[pænz] [pleɪst] [tuː] [kloʊz] [tə'geðər]
Pans **placed** **too** **close** **together**
平底锅 放置 也 关闭 一起

平底锅摆放得太近了

[tuː] [mʌtʃ] [doʊ] [ɪn][pæn]
Too **much** **dough** **in** **pan**
也 很多 面团 在 平底锅

平底锅里的面团太多了

[keɪk] [ɪz] [ˌʌndər'saɪzd]
CAKE **IS** **UNDERSIZED**
蛋糕 是 矮小

蛋糕太小了

[tuː] ['lɪt(ə)l] ['levnɪŋ]
Too **little** **leavening**
也 小的 发酵

发酵不足

['bætər]
Batter **overbeaten**
连击 被击败

击球手被击败

[pæn] [tuː] [lɑːrdʒ]
Pan **too** **large**
平底锅 也 大的

平底锅太大了

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [haɪ]
Temperature **too** **high**
温度 也 高的

温度过高

[ɪn'griːdiənts] [nɑːt][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
Ingredients **not** **at** **room** **temperature**
原料 不是 在 房间 温度

食材未处于室温

[keɪk] [ɪz] [haɪ] [ɪn] ['mɪd(ə)l]
CAKE **IS** **HIGH** **IN** **MIDDLE**
蛋糕 是 高的 在 中间

蛋糕中间很高

[tuː] [mʌtʃ] ['flaʊər]
Too much flour
也 很多 面粉

面粉太多了

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [haɪ]
Temperature too high
温度 也 高的

温度过高

[keɪk] [hæz; həz] ['sɑːgi] [ɔːr] ['rʌbəri] ['leɪər]
CAKE HAS SOGGY OR RUBBERY LAYER
蛋糕 有 湿漉漉的 或者 橡胶状的 层

蛋糕表面有一层湿软或有弹性的层

['bætər]
Batter undermixed
连击 混合不足

面糊搅拌不均匀

[tuː] ['lɪt(ə)l] ['levnɪŋ]
Too little leavening
也 小的 发酵

发酵不足

[tuː] [mʌtʃ] ['lɪkwɪd]
Too much liquid
也 很多 液体

液体过多

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [loʊ]
Temperature too low
温度 也 低的

温度过低

[eg] [joʊk] [ˌʌndər'biːtn]
Egg yolks underbeaten
蛋 蛋黄 被击败

蛋黄未打发

[keɪk] [fɔːlz]
CAKE FALLS
蛋糕 瀑布

蛋糕瀑布

[tuː] [mʌtʃ] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['lɪkwɪd][ɔːr] ['ʃʊgər]
Too much shortening , liquid or sugar
也 很多 缩短 , 液体 或者 糖

过多的起酥油、液体或糖

[tuː] [mʌtʃ] ['levnɪŋ]
Too much leavening
也 很多 发酵

发酵过度

[ˌɪnsə'fɪʃ(ə)nt] [ɔːr] [tuː] [sloʊ] ['beɪkɪŋ]
Insufficient or too slow baking
不足的 或者 也 慢的 烘烤

烘烤时间不足或过慢

[pæn] [tuː] [smɔːl]
Pan too small
平底锅 也 小的

平底锅太小了

[keɪk] [hæz; həz] ['tʌnlz]
CAKE **HAS** **TUNNELS**
蛋糕 有 隧道

蛋糕有隧道

[nɑːt] [ɪ'nʌf] ['ʃɔːrtnɪŋ]
Not **enough** **shortening**
不是 足够的 缩短

起酥油不够

['əuvə'miksiŋ] ['æftər] ['ædɪŋ] ['flaʊər]
Overmixing **after** **adding** **flour**
过度搅拌 后 添加 面粉

加入面粉后过度搅拌

[ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər] [juːst]
All **-** **purpose** **flour** **used**
全部 - 目的 面粉 用过的

使用通用面粉

[keɪk] [ɪz] [ʌn'iːv(ə)n]
CAKE **IS** **UNEVEN**
蛋糕 是 不均匀

蛋糕不均匀

[pænz][nɑːt] ['stægərd] [ɪn]['ʌv(ə)n]
Pans **not** **staggered** **in** **oven**
平底锅 不是 交错 在 烤箱

烤箱内烤盘未错位摆放

['bætər] [ʌn'iːv(ə)n][ɪn][pæn]
Batter **uneven** **in** **pan**
连击 不均匀 在 平底锅

面糊在平底锅中分布不均匀

[wɔːrpt] [pænz]
Warped **pans**
扭曲的 平底锅

变形的平底锅

[reɪndʒ] [nɑːt]['lev(ə)l]
Range **not** **level**
范围 不是 等级

范围不水平

[pænz] ['tʌtʃɪŋ] [saɪdz] [ʌv; əv]['ʌv(ə)n][ɔːr] [iːtʃ] ['ʌðər]
Pans **touching** **sides** **of** **oven** **or** **each** **other**
平底锅 接触 侧面 的 烤箱 或者 每个 其他

烤盘与烤箱侧壁或其他部件接触

[spʌndʒ] [keɪk] [fɔːlz] [aʊt] [ʌv; əv][pæn]
SPONGE **CAKE** **FALLS** **OUT** **OF** **PAN**
海绵 蛋糕 瀑布 出去 的 平底锅

海绵蛋糕从烤盘里掉出来了

[pæn] [griːst]
Pan **greased**
平底锅 涂油

平底锅涂油

[tuː] [mʌtʃ] ['ʃʊgər]
Too **much** **sugar**
也 很多 糖

糖分摄入过多

[ˌɪnsəˈfɪʃ(ə)nt] baking39
Insufficient **baking39**
不足的 baking39

烘焙不足39

[keɪk] [bɜːrn] [ɑːn] [saɪdz]
CAKE **BURNS** **ON** **SIDES**
蛋糕 烧伤 在 侧面

蛋糕边缘烤焦了

[ˈʌv(ə)n] [tuː] [fʊl]
Oven **too** **full**
烤箱 也 满的

烤箱太满了

[ˈʌv(ə)n] [tuː] [hɑːt]
Oven **too** **hot**
烤箱 也 热的

烤箱太热

[pænz] [tuː] [kloʊz][tuː; tə][saɪdz][ʌv; əv][ˈʌv(ə)n]
Pans **too** **close** **to** **sides** **of** **oven**
平底锅 也 关闭 到 侧面 的 烤箱

烤盘离烤箱边缘太近

[keɪk] [kræks] [ɑːn][tɑːp]
CAKE **CRACKS** **ON** **TOP**
蛋糕 裂缝 在 顶部

蛋糕顶部开裂了

[ˈʌv(ə)n] [tuː] [hɑːt]
Oven **too** **hot**
烤箱 也 热的

烤箱太热

[tuː] [θɪk] [ˈbætər] ([ɪf] [keɪk] [ˈflaʊər][nɑːt] [juːst] ,
Too **thick** **batter** **(** **If** **cake** **flour** **not** **used** **,**
也 厚的 连击 (如果 蛋糕 面粉 不是 用过的 ,

面糊太稠（如果未使用蛋糕粉，

[dɪˈkriːs] [ˈkwɑːntəti][əˈbaʊt] ¼ [tuː; tə] ½ [siː] . [ɔːr] [ɪnˈkriːs] [ˈlɪkwɪd] ¼ [siː] .)
decrease **quantity** **about** **¼** **to** **½** **C** **.** **or** **increase** **liquid** **¼** **C** **.** **)**
减少 数量 关于 ¼ 到 ½ C . 或者 增加 液体 ¼ C .)

减少约 ¼ 至 ½ 杯的液体量，或增加 ¼ 杯液体量。）

[ˈkʊkiz] [ænd; ənd] [ˈbɪskɪts] [tuː] [braʊn] [ɑːn][tɑːp]
COOKIES **AND** **BISCUITS** **TOO** **BROWN** **ON** **TOP**
曲奇饼 和 饼干 也 棕色的 在 顶部

饼干和曲奇顶部烤得太焦了

[ˈkʊki] [ʃiːt] [set] [tuː] [haɪ] [ɪn][ˈʌv(ə)n]
Cookie **sheet** **set** **too** **high** **in** **oven**
曲奇饼 床单 放 也 高的 在 烤箱

烤盘在烤箱里放得太高了

[ʌnˈiːv(ə)n] [hiːt] [ˌdɪstrɪˈbjuːʃ(ə)n][ɪn][ˈʌv(ə)n] .
Uneven **heat** **distribution** **in** **oven** **.**
不均匀 热 分配 在 烤箱 .

烤箱内温度分布不均匀。

[siː] [ðæt] [vent] [ɪz] [ˌʌnəbˈstrʌktɪd]
See **that** **vent** **is** **unobstructed**
看 那 发泄 是 通畅

确保通风口畅通无阻。

['kʊkiz] [tuː] [dɑːrk] [ɑːn] ['bɑːtəm]
COOKIES **TOO** **DARK** **ON** **BOTTOM**
曲奇饼 也 黑暗的 在 底部

饼干底部颜色太深了

['kʊki] [ʃiːt] [set] [ɑːn] [tuː] [loʊ] [ə; eɪ] [ræk] [ɪn] ['ʌv(ə)n]
Cookie **sheet** **set** **on** **too** **low** **a** **rack** **in** **oven**
曲奇饼 床单 放 在 也 低的 一个 架子 在 烤箱

烤盘放在烤箱里太低的架子上

['kʊki] [ʃiːt] [tuː] [waɪd] [ɔːr] [tuː] [lɔːŋ] [fɔːr; fər] ['ʌv(ə)n]
Cookie **sheet** **too** **wide** **or** **too** **long** **for** **oven**
曲奇饼 床单 也 宽的 或者 也 长的 为了 烤箱

烤盘太宽或太长，不适合烤箱

[ʌn'iːv(ə)n] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n] [ʌv; əv] [hiːt] [ɪn] ['ʌv(ə)n]
Uneven **distribution** **of** **heat** **in** **oven**
不均匀 分配 的 热 在 烤箱

烤箱内热量分布不均

['mʌfɪn] [hæv; həv] ['tʌnlz] [ænd; ənd] [ʃɑːrp] [piːks]
MUFFINS **HAVE** **TUNNELS** **AND** **SHARP** **PEAKS**
松饼 有 隧道 和 锋利的 高峰

松饼有隧道和尖顶

['əuvə'miksiŋ]
Overmixing
过度搅拌

过度搅拌

[paɪ] [ʃel] [ʃriŋks]
PIE **SHELL** **SHRINKS**
馅饼 壳 收缩

派皮收缩

['peɪstri] [stretʃt] [ɪn] [pæn]
Pastry **stretched** **in** **pan**
糕点 拉伸 在 平底锅

面团在平底锅中拉伸

[tuː] [mʌtʃ] ['wɔːtər]
Too **much** **water**
也 很多 水

水太多了

['peɪstri] [nɑːt] [prɪkt] [ɪ'nʌf]
Pastry **not** **pricked** **enough**
糕点 不是 刺痛 足够的

糕点上的孔不够多。

[paɪ] [hæz; həz] [soʊkt] [krʌst]
PIE **HAS** **SOAKED** **CRUST**
馅饼 有 浸泡过 地壳

馅饼皮已经浸透了。

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [loʊ] [æt; ət] [stɑːrt] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ]
Temperature **too** **low** **at** **start** **of** **baking**
温度 也 低的 在 开始 的 烘烤

烘焙开始时温度过低

['fɪlɪŋ] [tuː] ['dʒuːsi]
Filling **too** **juicy**
填充 也 多汁的

馅料太多汁

[ə; eɪ] [glæs] [pæn][ɔːr][oʊld] [dʌl] [ɔːr][dɑːrk][pæn] [wɪl] [gɪv] [ə; eɪ] ['braʊnɚ] , ['krɪspər] [ˌʌndər'krʌst]

A	glass	pan	or	old	dull	or	dark	pan	will	give	a	browner	,	crisper	undercrust
一个	玻璃	平底锅	或者	老的	乏味的	或者	黑暗的	平底锅	将要	给	一个	棕色	,	更脆	地壳下层

玻璃烤盘或旧的、暗淡的深色烤盘能烤出颜色更深、更酥脆的饼底。

[ə'vɔɪd] ['ʃaɪni] [tɪn][ɔːr] ['glɑːsi] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][pænz][fɔːr; fər][paɪz]

Avoid	shiny	tin	or	glossy	aluminum	pans	for	pies
避免	闪亮的	锡	或者	光滑	铝	平底锅	为了	馅饼

做馅饼时避免使用光亮的锡盘或铝盘。

[duː][nɑːt] [rɪ'duːs] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][paɪ] [wen] ['juːzɪŋ]['ʌv(ə)n] [glæs] ,

Do	not	reduce	temperature	25	degrees	for	pie	when	using	oven	glass	,
做	不是	减少	温度	-	学位	为了	馅饼	什么时候	使用	烤箱	玻璃	,

使用烤箱玻璃罩烤派时，不要将温度降低25度。

[æz; əz][juː; jʊ][duː] [wen] ['beɪkɪŋ] [ə; eɪ] [keɪk]

as	you	do	when	baking	a	cake
作为	你	做	什么时候	烘烤	一个	蛋糕

就像你烤蛋糕时那样

[tʃɪl] [ʌn'beɪkt] [krʌst] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] ['kʌstərd] [ɔːr] ['pʌmpkɪn] [paɪz]

Chill	unbaked	crust	before	adding	filling	for	custard	or	pumpkin	pies
寒意	未烘焙的	地壳	前	添加	填充	为了	蛋奶冻	或者	南瓜	馅饼

制作蛋奶馅饼或南瓜馅饼时，先将未烘烤的饼皮冷藏，然后再加入馅料。

[paɪ] [bɜːrn] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv] [krʌst]

PIE	BURNS	AROUND	EDGE	OF	CRUST
馅饼	烧伤	大约	边缘	的	地壳

馅饼边缘烤焦了

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] [haɪ]

Temperature	too	high
温度	也	高的

温度过高

[pænz] ['tʌtʃɪŋ] [iːtʃ] ['ʌðər] [ɔːr]['ʌv(ə)n] [wɔːl]

Pans	touching	each	other	or	oven	wall
平底锅	接触	每个	其他	或者	烤箱	墙

锅具相互接触或接触烤箱壁

[edʒ] [ʌv; əv] [krʌst] [tuː] [θɪn]

Edge	of	crust	too	thin
边缘	的	地壳	也	薄的

地壳边缘太薄

['grænɪt] [ɔːr] [blæk] ['met(ə)l][pæn] [meɪ] [kɔːz] ['skɔːrtʃɪŋ]

Granite	or	black	metal	pan	may	cause	scorching
花岗岩	或者	黑色的	金属	平底锅	可能	原因	灼热

花岗岩或黑色金属锅可能会导致烧焦

[paɪ][hæz; həz] [peɪl] [tɑːp]

PIE	HAS	PALE	TOP
馅饼	有	苍白	顶部

馅饼顶部颜色较浅。

['ʌv(ə)n][nɑːt][hɑːt] [ɪ'nʌf]

Oven	not	hot	enough
烤箱	不是	热的	足够的

烤箱温度不够高

['ʌv(ə)n] [tuː] [fʊl] ['kʌtɪŋ] [ɔːf] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [er]

Oven	too	full	cutting	off	circulation	of	air
烤箱	也	满的	切割	离开	循环	的	空气

烤箱装得太满，阻碍了空气流通。

[brʌʃ] [tɑːp][wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔːr] [kriːm]
Brush top with milk or cream
刷子 顶部 和 牛奶 或者 奶油

在表面刷上一层牛奶或奶油

[paɪ] [nɑːt] [braʊn] [ɪˈnʌf] [ɑːn] ['bɑːtəm]
PIE NOT BROWN ENOUGH ON BOTTOM
馅饼 不是 棕色的 足够的 在 底部

馅饼底部烤得不够焦黄

['ʃaɪni] [tɪn][ɔːr][əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm][pæn] [meɪ] [kɔːz] [ðɪs] ['prɑːbləm]
Shiny tin or aluminum pan may cause this problem
闪亮的 锡 或者 铝 平底锅 可能 原因 这 问题

光亮的锡锅或铝锅可能会导致这个问题。

['fɪlɪŋ] [tuː] [θɪn] — ['soʊkɪŋ] ['bɑːtəm] ['peɪstri]
Filling too thin — soaking bottom pastry
填充 也 薄的 — 浸泡 底部 糕点

馅料太稀——底部酥皮都泡软了

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [tuː] low40
Temperature too low40
温度 也 low40

温度过低40

['brɔɪlər]
BROILER
肉鸡

肉鸡

['brɔɪlɪŋ] [ɪz][ə; eɪ][fæst] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .
Broiling is a fast method of cooking .
烤制 是 一个 快速地 方法 的 烹饪 .

烤制是一种快速的烹饪方法。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['smoʊkləs] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ði]['brɔɪlər] [fleɪm] ['lɪtərəli] [kən'sjuːmz] ['eni] [smoʊk] [fɔːrmd] .
It is smokeless because the broiler flame literally consumes any smoke formed .
它 是 无烟 因为 这 肉鸡 火焰 字面上地 消耗 任何 抽烟 形成 .

它之所以无烟，是因为烤架的火焰会完全燃烧掉产生的任何烟雾。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kuːl] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd]['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [dɔːz] [kloʊzd] .
It is cool because it is done with the oven and broiler compartment doors closed .
它 是 凉爽的 因为 它 是 完毕 和 这 烤箱 和 肉鸡 隔间 门 关闭 .

这样做的好处是烤箱和烤架隔间的门都是关着的。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ][set] [ruːlz] [fɔːr; fər]['brɔɪlər] ['kʊkɪŋ] [taɪm][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [fuːdz] ['veri] ,
There are no set rules for broiler cooking time because foods vary ,
那里 是 不 放 规则 为了 肉鸡 烹饪 时间 因为 食物 各不相同 ,

由于食物种类繁多，烤肉时间没有固定规则。

['pɜːrsən(ə)l]['pref(ə)rənsɪz] ['dɪfər] [ænd; ənd]['brɔɪlər] ['bɝːnɝz] ['veri] [ɪn] [spiːd] [ænd; ənd] [pər'fɔːrməns] [ˌkærɪktə'rɪstɪks] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [taɪp] .
personal preferences differ and broiler burners vary in speed and performance characteristics according to type .
个人的 偏好 不同 和 肉鸡 燃烧器 各不相同 在 速度 和 表现 特征 根据 到 类型 .

个人喜好各不相同，烤肉炉燃烧器的转速和性能特点也因类型而异。

['dʒen(ə)rəl] ['brɔɪlɪŋ] [tɪps]
GENERAL **BROILING** **TIPS**
一般的 烤制 尖端

烧烤通用技巧

['ɔːlweɪz] [brɔɪl] [wɪð; wɪθ] [fʊl] [fleɪm] [ən'les] ['ʌðərwaɪz] ['spesɪfaɪd] [ɪn] ['resəpi] .
Always **broil** **with** **full** **flame** **unless** **otherwise** **specified** **in** **recipe** **.**
总是 烤 和 满的 火焰 除非 否则 指定的 在 食谱 .

除非食谱另有规定，否则务必使用最大火力烤制。

[ɪf] ['resəpi] [rɪ'kwaɪrz] [loʊ] [fleɪm] , [ˌpriː'hiːt] [ɑːn] [fʊl] [fleɪm] [fɜːrst] ;
If **recipe** **requires** **low** **flame** **,** **preheat** **on** **full** **flame** **first** **;**
如果 食谱 需要 低的 火焰 , 预热 在 满的 火焰 第一的 ;

如果食谱要求小火慢煮，请先用大火预热；

[ðen] ['loʊər] [fleɪm] [tuː; tə] [ə'baʊt] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] [brɔɪl] [fuːd] .
then **lower** **flame** **to** **about** **325** **degrees** **to** **broil** **food** **.**
然后 降低 火焰 到 关于 - 学位 到 烤 食物 .

然后将火调至约 325 度，用烤箱烤制食物。

[wen] ['priːhiːtiŋ] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [pæn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] .
When **preheating** **,** **remove** **the** **broiler** **pan** **from** **the** **broiler** **compartment** **.**
什么时候 预热 , 消除 这 肉鸡 平底锅 从 这 肉鸡 隔间 .

预热时，将烤盘从烤箱的烤架隔间中取出。

[ˌpriː'hiːt] ['brɔɪlər] [faɪv] [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Preheat **broiler** **5** **to** **10** **minutes** **.**
预热 肉鸡 5 到 - 分钟 .

预热烤箱5至10分钟。

[ðɪs] [spiːdz] [ʌp] ['brɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['gɪvz] ['braʊnɚ] [ænd; ənd] ['dʒuːsiːə] [miːts] .
This **speeds** **up** **broiling** **and** **gives** **browner** **and** **juicier** **meats** **.**
这 速度 向上 烤制 和 给予 棕色 和 多汁 肉类 .

这样可以加快烤制速度，使肉质更焦黄、更多汁。

[ɪf] ['brɔɪlər] [ɪz] [nɑːt] [ˌpriː'hiːtid] , [ə'laʊ] [ə; eɪ] [fjuː] ['ekstrə] ['mɪnɪts] [ɑːn] [ðə; ði] ['brɔɪlɪŋ] [taɪm] .
If **broiler** **is** **not** **preheated** **,** **allow** **a** **few** **extra** **minutes** **on** **the** **broiling** **time** **.**
如果 肉鸡 是 不是 预热 , 允许 一个 很少 额外的 分钟 在 这 烤制 时间 .

如果烤箱没有预热，请延长烤制时间几分钟。

[duː] [nɑːt] [juːz] [ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm] [fɔɪl] [ɑːn] [ðə; ði] ['brɔɪlər] [ɪn'sɜːrt] ,
Do **not** **use** **aluminum** **foil** **on** **the** **broiler** **insert** **,**
做 不是 使用 铝 挫败 在 这 肉鸡 插入 ,

请勿在烤架内胆上使用铝箔。

[fɔːr; fər] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [blɑːk] [ðə; ði] [ɪn'sɜːrt] ['oʊpənɪŋz] [ænd; ənd] [prɪ'vent] ['dreɪnɪdʒ] [ʌv; əv] [fæt] [ænd; ənd]
for **it** **will** **block** **the** **insert** **openings** **and** **prevent** **drainage** **of** **fat** **and**
为了 它 将要 堵塞 这 插入 开口 和 防止 引流 的 胖的 和
['drɪpɪŋ] .
drippings **.**
滴落物 .

因为它会堵塞插入口，阻止油脂和汁液的排出。

[ə'lauənsiz] [mʌst; məst] [biː; bi] [meɪd] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [miːt] [æt; ət] [wʌn] [taɪm]
Allowances **must** **be** **made** **for** **broiling** **large** **quantities** **of** **meat** **at** **one** **time**
津贴 必须 是 制成 为了 烤制 大的 数量 的 肉 在 一 时间
[baɪ] ['laʊərɪŋ] ['brɔɪlər] [pæn] [pə'zɪʃ(ə)n] .
by **lowering** **broiler** **pan** **position** **.**
经过 降低 肉鸡 平底锅 位置 .

一次烤制大量肉类时，必须降低烤盘的位置。

[miːt] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['tendər] , [bʌt; bət] [niːd] [nɑːt][biː; bi] [ɪk'spensɪv] .

Meat	**for**	**broiling**	**should**	**be**	**tender**	**,**	**but**	**need**	**not**	**be**	**expensive**	**.**
肉	为了	烤制	应该	是	投标	,	但	需要	不是	是	昂贵的	.

烤肉用的肉应该鲜嫩，但不必很贵。

['hæmbɜːrgərz] , ['waɪnərz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ɑːr; ər]['teɪsti] [wen] [brɔɪld] .

Hamburgers	**,**	**weiners**	**,**	**etc**	**.**	**are**	**tasty**	**when**	**broiled**	**.**
汉堡包	,	香肠	,	ETC	.	是	可口	什么时候	烤制	.

汉堡包、热狗等食物烤着吃味道鲜美。

[viːl] [ænd; ənd] [freʃ] [pɔːrk][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [brɔɪld] .

Veal	**and**	**fresh**	**pork**	**should**	**not**	**be**	**broiled**	**.**
小牛肉	和	新鲜的	猪肉	应该	不是	是	烤制	.

小牛肉和新鲜猪肉不宜烤制。

[viːl] [ɪz] [tuː] [liːn] .

Veal	**is**	**too**	**lean**	**.**
小牛肉	是	也	倾斜	.

小牛肉太瘦了。

[pɔːrk] [rɪ'kwaɪrz] [lɔːŋ] , [sloʊ] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] ['seɪfli] .

Pork	**requires**	**long**	**,**	**slow**	**cooking**	**to**	**be**	**eaten**	**safely**	**.**
猪肉	需要	长的	,	慢的	烹饪	到	是	吃	安全	.

猪肉需要长时间慢煮才能安全食用。

['ɔːlweɪz] [tɜːrn] [miːt] [wɪð; wɪθ] [tɑːŋz] ,

Always	**turn**	**meat**	**with**	**tongs**	**,**
总是	转动	肉	和	钳	,

翻动肉的时候一定要用夹子。

[æz; əz] ['pɪrsɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] [wɪl] [kɔːz] [ʌn'nesəseri] [lɔːs] [ʌv; əv] [miːt] [dʒuːsiz] .

as	**piercing**	**it**	**with**	**a**	**fork**	**will**	**cause**	**unnecessary**	**loss**	**of**	**meat**	**juices**	**.**
作为	冲孔	它	和	一个	叉	将要	原因	不必要	损失	的	肉	果汁	.

用叉子刺穿会导致肉汁不必要地流失。

[ə'laʊ] [miːt] [tuː; tə] [braʊn] [wel] [ɑːn][ðə; ði][fɜːrst][saɪd] [bɪ'fɔːr] ['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

Allow	**meat**	**to**	**brown**	**well**	**on**	**the**	**first**	**side**	**before**	**turning**	**it**	**.**
允许	肉	到	棕色的	出色地	在	这	第一的	边	前	转弯	它	.

先将肉的一面煎至金黄，再翻面。

[wen] ['tɜːrnɪŋ] [miːt] ,

When	**turning**	**meat**	**,**
什么时候	转弯	肉	,

翻动肉的时候，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

从我的厨房到你的厨房(To Your Kitchen From Mine)
第4/4页

[pleɪs] [ɑːn][ɪts][ə'rɪdʒən(ə)l][spɑːt][tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði] ['griːsi] ['eriə][ænd; ənd] [prɪ'vent] [ʌn'nesəseri]
place **on** **its** **original** **spot** **to** **cover** **the** **greasy** **area** **and** **prevent** **unnecessary**
地方 在 它是 原来的 点 到 覆盖 这 腻 区域 和 防止 不必要
['tʃɑːrɪŋ] [ɑːn][ðə; ði][pæn][ɪn'sɜːrt] .
charring **on** **the** **pan** **insert** **.**
烧焦 在 这 平底锅 插入 .

将其放回原位，盖住油腻区域，防止锅底内胆出现不必要的焦化。

[ɔːl'ðoʊ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][brɔɪl]['froʊz(ə)n] [miːt] , [ə; eɪ] ['betər] ['prɑːdʌkt][ɪz] [əb'teɪnd] [baɪ]
Although **it** **is** **possible** **to** **broil** **frozen** **meat** **,** **a** **better** **product** **is** **obtained** **by**
虽然 它 是 可能的 到 烤 冷冻 肉 , 一个 更好的 产品 是 获得 经过
['θɔːɪŋ] [bɪ'fɔːr] ['brɔɪlɪŋ] .
thawing **before** **broiling** **.**
解冻 前 烤制 .

虽然可以烤冷冻肉，但先解冻再烤可以获得更好的口感。

[haʊ'evər] , [ɪf] ['froʊz(ə)n] , [ɪn'kriːs] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɜːrnər][ænd; ənd] [ə'laʊ] [mɔːr] [taɪm]
However **,** **if** **frozen** **,** **increase** **distance** **from** **the** **burner** **and** **allow** **more** **time**
然而 , 如果 冷冻 , 增加 距离 从 这 刻录机 和 允许 更多的 时间
[ðæn; ðən][ðə; ði] [tʃɑːrt] ['ɪndɪˌkeɪts] .
than **the** **chart** **indicates** **.**
比 这 图表 表示 .

但是，如果结冰，请增加与燃烧器的距离，并延长烹饪时间，比图表所示时间更长。

[ɪn][ə; eɪ][gæs][reɪndʒ] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] ['brɔɪlər] [bɪ'loʊ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
In **a** **Gas** **range** **that** **has** **a** **broiler** **below** **the** **oven** **,**
在 一个 气体 范围 那 有 一个 肉鸡 以下 这 烤箱 ,

在烤箱下方带有烤架的燃气灶中，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [beɪk] [ænd; ənd] [brɔɪl] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] .
it **is** **possible** **to** **bake** **and** **broil** **at** **the** **same** **time** **.**
它 是 可能的 到 烤 和 烤 在 这 相同的 时间 .

可以同时进行烘烤和烧烤。

[hæm] , [fɪʃ] , ['tʃɪkɪn] , ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ,
Ham **,** **fish** **,** **chicken** **,** **sandwiches** **,**
火腿 , 鱼 , 鸡 , 三明治 ,

火腿、鱼、鸡肉、三明治

[koʊld] [kʌts] [ænd; ənd] [fruːt] [ɑːr; ər][dʒʌst][ə; eɪ] [fjuː] [ʌv; əv][ðə; ði] [fuːdz] [ðæn; ðən][kæn; kən][biː; bi] [brɔɪld]
cold **cuts** **and** **fruit** **are** **just** **a** **few** **of** **the** **foods** **than** **can** **be** **broiled**
寒冷的 削减 和 水果 是 只是 一个 很少 的 这 食物 比 能 是 烤制
['juːzɪŋ][ə; eɪ] [loʊ] [fleɪm] .
using **a** **low** **flame** **.**
使用 一个 低的 火焰 .

冷切肉和水果只是可以用小火烤制的几种食物。

['brɔɪlɪŋ] [taɪm] [wɪl] [biː; bi]['leŋkθənd; 'leŋθənd][baɪ] [ðɪs] ['meθəd] .
Broiling **time** **will** **be** **lengthened** **by** **this** **method** **.**
烤制 时间 将要 是 加长 经过 这 方法 .

这种方法会延长烧烤时间。

[miːt] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [les] ['krʌsti] ['sɜːrfɪs] [bʌt; bət] [wɪl] [biː; bi]['tendər] [ænd; ənd]['dʒuːsi] . -
Meat **will** **have** **a** **less** **crusty** **surface** **but** **will** **be** **tender** **and** **juicy** **.** **41**
肉 将要 有 一个 较少的 硬皮的 表面 但 将要 是 投标 和 多汁的 . -

肉的表面酥脆度会降低，但肉质会鲜嫩多汁。41

[ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlɪŋ] [gaɪd]
INFRARED **BROILING** **GUIDE**
红外线的 烤制 指导

红外线烧烤指南

[rɪ'muːv] ['brɔɪlər] [pæn] [bɪ'fɔːr] ['priːhiːtiŋ] .
Remove **broiler** **pan** **before** **preheating** **.**
消除 肉鸡 平底锅 前 预热 .

预热前请取出烤盘。

[juːz] [haɪ] [fleɪm] [fɔːr; fər] ['priːhiːtiŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] .
Use **high** **flame** **for** **preheating** **and** **cooking** **.**
使用 高的 火焰 为了 预热 和 烹饪 .

预热和烹饪时请使用大火。

[ˌpriː'hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Preheat **5** **minutes** **.**
预热 5 分钟 .

预热5分钟。

[fuːd] ['dʌnɪs] [dɪ'skrɪpʃn] [ɪntʃɪz] [bɪ'twiːn] [tɑːp][ʌv; əv] [fuːd] [ænd; ənd] [fleɪm] ['mɪnɪts]
FOOD **DONENESS** **DESCRIPTION** **INCHES** **BETWEEN** **TOP** **OF** **FOOD** **AND** **FLAME** **MINUTES**
食物 完成 描述 英寸 之间 顶部 的 食物 和 火焰 分钟
['brɔɪlɪŋ] [taɪm] ['tɜːrnɪŋ] [wʌns]
BROILING **TIME** **TURNING** **ONCE**
烤制 时间 转弯 一次

食物熟度描述：食物顶部与火焰之间的距离（英寸） 烘烤时间（分钟） 翻面一次

[miːt]
MEAT
肉

肉

['beɪkən] [krɪsp] ['regjələr] [slaɪst] [faɪv][faɪv]
Bacon **Crisp** **Regular** **sliced** **5** **5**
熏肉 脆 常规的 切片 5 5

培根脆片（普通切片）5片

[hæm] ½ [ɪntʃ] [slaɪs][sɪks] -
Ham **½** **inch** **slice** **6** **10**
火腿 ½ 英寸 片 6 -

火腿片（1/2英寸厚） 6 10

['hæmbɜːrgər] ['miːdiəm] ½ [ɪntʃ] [sɪks][eɪt]
Hamburger **Medium** **½** **inch** **6** **8**
汉堡包 中等的 ½ 英寸 6 8

中等大小的汉堡肉饼，1/2英寸，6个，8个

[wel] - [dʌn] ½ [ɪntʃ] [sɪks] -
Well **-** **done** **½** **inch** **6** **10**
出色地 - 完毕 ½ 英寸 6 -

烤得恰到好处 ½ 英寸 6 10

[hɑːt][dɔːgz] [skɔːrd] [daɪ'ægənəli][eɪt][θriː]
Hot **Dogs** **Scored** **diagonally** **8** **3**
热的 狗 得分 对角线 8 3

热狗斜线得分 8 3

[læm] [tʃɔps] ['miːdiəm] [wʌn] [ɪntʃ] [faɪv] -
Lamb **Chops** **Medium** **1** **inch** **5** **10**
羊肉 排骨 中等的 1 英寸 5 -

中等大小羊排，1英寸，5-10块

[wel] - [dʌn] [wʌn] [ɪntʃ] [sɪks] -
Well - done 1 inch 6 16
出色地 - 完毕 1 英寸 6 -

做得好 1 英寸 6 16

['lɪvər] [wel] - [dʌn] ¼ [ɪntʃ] [faɪv]['sɛvən]
Liver Well - done ¼ inch 5 7
肝 出色地 - 完毕 ¼ 英寸 5 7

全熟肝脏 ¼ 英寸 5 7

[steɪk] , [kjuːb] ['miːdiəm] ¼ [ɪntʃ] [θriː][fɔːr]
Steak , cube Medium ¼ inch 3 4
牛排 , 立方体 中等的 ¼ 英寸 3 4

牛排，中等大小，¼英寸，3/4块

[steɪk] [rer] [wʌn] [ɪntʃ] [fɔːr][eɪt]
Steak Rare 1 inch 4 8
牛排 稀有的 1 英寸 4 8

牛排，三分熟，1英寸，4/8

[wel] - [dʌn] [wʌn] [ɪntʃ] [fɔːr] -
Well - done 1 inch 4 10
出色地 - 完毕 1 英寸 4 -

做得好 1 英寸 4 10

[rer] 1½ [ɪntʃɪz] [faɪv] - - -
Rare 1½ inches 5 12 - 14
稀有的 1½ 英寸 5 - - -

罕见 1½ 英寸 5 12-14

[wel] - [dʌn] 1½ [ɪntʃɪz] [faɪv] -
Well - done 1½ inches 5 18
出色地 - 完毕 1½ 英寸 5 -

烤得恰到好处 1½ 英寸 5 18

[rer] [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [sɪks] -
Rare 2 inches 6 25
稀有的 2 英寸 6 -

罕见 2 英寸 6 25

[wel] - [dʌn] [ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [sɪks] -
Well - done 2 inches 6 30
出色地 - 完毕 2 英寸 6 -

烤得好 2 英寸 6 30

[fɪʃ]
FISH
鱼

鱼

['fɪlɪts] ½ [ɪntʃ] ['sɛvən] -
Fillets ½ inch 7 10
鱼片 ½ 英寸 7 -

鱼片 ½ 英寸 7 10

[wʌn] [ɪntʃ] [naɪn] -
1 inch 9 12
1 英寸 9 -

1英寸 9 12

['lɑːbstər] [θriː] ['aʊnsɪz] [sɪks] -
Lobster 3 ounces 6 10
龙虾 3 盎司 6 -

龙虾 3盎司 6 10

['sɛvən] ['aʊnsɪz] [naɪn] -
7 **ounces** **9** **20**
7 盎司 9 -

7盎司 9 20

[ʃrɪmp] ['miːdiəm] [saɪz][faɪv][faɪv]
Shrimp **Medium** **size** **5** **5**
虾 中等的 尺寸 5 5

中等大小的虾 5 5

['poʊltri]
POULTRY
家禽

家禽

['tʃɪkɪn] [hævz] [ɔːr] [brest] [naɪn] -
Chicken **Halves** **or** **Breast** **9** **2042**
鸡 一半 或者 胸部 9 -

鸡胸肉或半块鸡胸肉 9 2042

[ˌriː'hiːtɪŋ] [fuːd] [ɪn] [ðə; ði] [ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlər]
REHEATING **FOOD** **IN** **THE** **INFRARED** **BROILER**
再加热 食物 在 这 红外线的 肉鸡

在红外线烤炉中重新加热食物

[fuːd] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] , [ˌriː'hiːts] [ɪk'sepʃənəli] [wel] [ɪn][ðə; ði][ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlər] .
Food **that** **has** **been** **cooked** **,** **reheats** **exceptionally** **well** **in** **the** **infrared** **broiler** **.**
食物 那 有 到过 煮熟 , 重新加热 非常 出色地 在 这 红外线的 肉鸡 .

用红外线烤炉重新加热熟食效果非常好。

[ˌpriː'hiːt] [æz; əz]['juːʒuəl] .
Preheat **as** **usual** **.**
预热 作为 通常 .

照常预热。

[juːz] [haɪ] [fleɪm] .
Use **High** **flame** **.**
使用 高的 火焰 .

使用大火。

['tɜːrnɪŋ] [ɪz]['ɑːpʃən(ə)l] .
Turning **is** **optional** **.**
转弯 是 选修的 .

转身是可选的。

[bɪ'fɔːr] [ˌriː'hiːtɪŋ] :
BEFORE **REHEATING** **:**
前 再加热 :

重新加热前:

[fuːd] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] .
Food **should** **be** **at** **room** **temperature** **,** **if** **possible** **.**
食物 应该 是 在 房间 温度 , 如果 可能的 .

食物最好保持室温。

[brʌʃ] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Brush **fruits** **and** **vegetables** **with** **butter** **.**
刷子 水果 和 蔬菜 和 黄油 .

在水果和蔬菜上刷上黄油。

['dɪstəns] [ænd; ənd] [taɪm] :
DISTANCE **AND** **TIME** **:**
距离 和 时间 :

距离和时间:

['veriz]	[wɪð; wɪθ]	['θɪknəs]	[ænd; ənd]	['kwɑ:ntəti]	[ʌv; əv]	[fu:d]	.
Varies	**with**	**thickness**	**and**	**quantity**	**of**	**food**	**.**
变化	和	厚度	和	数量	的	食物	.

因食物的厚度和数量而异。

['hæmbɜ:rgər]	,	[tʃɔps]	,	['tʃɪkɪn]	[ænd; ənd]	['si:fu:d]	[ˌri:'hi:t]	[sək'sesfəli]	[æt; ət]	[ðə; ði]	[seɪm]	['dɪstəns]
Hamburger	**,**	**chops**	**,**	**chicken**	**and**	**seafood**	**reheat**	**successfully**	**at**	**the**	**same**	**distance**
汉堡包	,	排骨	,	鸡	和	海鲜	再加热	成功地	在	这	相同的	距离

[ænd; ənd]	[taɪm]	[rɪ'kwaɪərd]	[wen]	[ə'rɪdʒənəli]	[kʊkt]	.
and	**time**	**required**	**when**	**originally**	**cooked**	**.**
和	时间	必需的	什么时候	起初	煮熟	.

汉堡包、猪排、鸡肉和海鲜在与最初烹饪时相同的距离和时间内都能成功重新加热。

['roʊstɪd]	[mi:t]	,	[slaɪst]	¼	-	[ɪntʃ]	[θɪk]	,	[ˌri:'hi:ts]	[sək'sesfəli]	[θri:]	[ɪntʃɪz]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[fleɪm]	[ɪn]
Roasted	**meat**	**,**	**sliced**	**¼**	**-**	**inch**	**thick**	**,**	**reheats**	**successfully**	**3**	**inches**	**from**	**the**	**flame**	**in**
烤	肉	,	切片	¼	-	英寸	厚的	,	重新加热	成功地	3	英寸	从	这	火焰	在

[ˌtu:'tu:]	[tu:; tə]	[θri:]	['mɪnɪts]	.
2	**to**	**3**	**minutes**	**.**
2	到	3	分钟	.

烤肉切成 ¼ 英寸厚的片，放在距离火焰 3 英寸的地方，2 到 3 分钟即可成功重新加热。

['tɜ:rnɪŋ]	[ɪz]	[nɑ:t]	['nesəseri]	.
Turning	**is**	**not**	**necessary**	**.**
转弯	是	不是	必要的	.

无需转身。

[kən'venʃən(ə)l]	['brɔɪlɪŋ]	[gaɪd]
CONVENTIONAL	**BROILING**	**GUIDE**
传统的	烤制	指导

传统烤肉指南

[fu:d]	['θɪknəs]	[ɪntʃɪz]	[bɪ'twi:n]	[tɑ:p]	[ʌv; əv]	[fu:d]	[ænd; ənd]	[fleɪm]	['brɔɪlɪŋ]	[taɪm]
Food	**Thickness**	**Inches**	**between**	**Top**	**of**	**Food**	**and**	**Flame**	**Broiling**	**Time**
食物	厚度	英寸	之间	顶部	的	食物	和	火焰	烤制	时间

食物厚度（英寸），指食物顶部到火焰炙烤时间的距离

['tɜ:rnɪŋ]	[wʌns]	(	['mɪnɪts]	)
Turning	**Once**	**(**	**minutes**	**)**
转弯	一次	(	分钟	)

转动一次（分钟）

['beɪkən]	[θɪn]	['slaɪsɪz]	[θri:]	-	[faɪv]	[faɪv]
Bacon	**Thin**	**Slices**	**3**	**-**	**5**	**5**
熏肉	薄的	切片	3	-	5	5

培根薄片 3-5 片

(	[noʊ]	['tɜ:rnɪŋ]	)
(	**no**	**turning**	**)**
(	不	转弯	)

（禁止转弯）

[mi:t]	['pættaɪz]	[wʌn]	[ɪn]	.
Meat	**Patties**	**1**	**in**	**.**
肉	肉饼	1	在	.

肉饼 1 英寸

['pættaɪz]	[ˌtu:'tu:]	-	[θri:]
patties	**2**	**-**	**3**
肉饼	2	-	3

肉饼 2-3

['miːdiəm] [eɪt] - -
Medium 8 - 12
中等的 8 - -

中等 8-12

[wel] - [dʌn] - - -
Well - done 12 - 20
出色地 - 完毕 - - -

做得好 12-20

['lɪvər] ½ [tuː; tə] ¾ [ɪn] . [θriː][sɪks] - -
Liver ½ to ¾ in . 3 6 - 10
肝 ½ 到 ¾ 在 . 3 6 - -

肝脏 ½ 至 ¾ 英寸 3 6-10

['lɑːbstər] [fɔːr] - [faɪv] - - -
Lobster 4 - 5 20 - 25
龙虾 4 - 5 - - -

龙虾 4-5 20-25

[fruːt]
Fruit
水果

水果

(['greɪpfruːt] , [tə'meɪtoʊ][ɔːr] [piːtʃ] [hævz]) [θriː] - [fɔːr][faɪv] - -
(Grapefruit , tomato or peach halves) 3 - 4 5 - 10
(柚子 , 番茄 或者 桃 一半) 3 - 4 5 - -

（葡萄柚、番茄或桃子切半）3-4个 5-10个

([noʊ] ['tɜːrnɪŋ]) -
(no turning) 43
(不 转弯) -

（禁止转弯）43

['brɔɪlər] ['resəpɪz]
BROILER RECIPES
肉鸡 食谱

肉鸡食谱

[brɔɪld] [steɪks]
BROILED STEAKS
烤制 牛排

烤牛排

[steɪk] [ɪz] ['prɑːbəbli] [ðə; ði] [moʊst] ['pɑːpjələr] [miːt] [ɪn] [ə'merɪkə] [ænd; ənd] ['sɜːrt(ə)nli] [ðer; ðər] [ɪz] ['nʌθɪŋ]
Steak is probably the most popular meat in America and certainly there is nothing
牛排 是 大概 这 最多 受欢迎的 肉 在 美国 和 当然 那里 是 没有什么
[mɔːr] ['hɑːrti] [ɔːr] ['sætɪsfaɪɪŋ] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [gʊd] [steɪk] ,
more hearty or satisfying than a good steak ,
更多的 爽朗 或者 令人满意 比 一个 好的 牛排 ,

牛排可能是美国最受欢迎的肉类，而且毫无疑问，没有什么比一块美味的牛排更让人感到满足和满足了。

[θɪk] [ænd; ənd] ['dʒuːsi] , [ænd; ənd] ['sɪzlɪŋ] [hɑːt] [raɪt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['brɔɪlər] .
thick and juicy , and sizzling hot right from the broiler .
厚的 和 多汁的 , 和 炙热 热的 正确的 从 这 肉鸡 .

厚实多汁，刚从烤箱里拿出来就热气腾腾。

['fɪgjər] ¾ [tuː; tə] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [steɪk] [pər] ['pɜːrs(ə)n] .
Figure ¾ to 1 pound of steak per person .
数字 ¾ 到 1 磅 的 牛排 每 人 .

每人份量为¾至1磅牛排。

[ˌaɪ'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] [wʌn] - [ɪntʃ] [θɪk] .

It	should	be	at	least	1	-	inch	thick	.
它	应该	是	在	至少	1	-	英寸	厚的	.

厚度至少应为1英寸。

[trɪm] [ə'weɪ] [ɪk'ses] [fæt][ænd; ənd] [slæʃ] [rɪ'meɪnɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv][fæt][tuː; tə] [prɪ'vent] ['kɜːrlɪŋ] .

Trim	away	excess	fat	and	slash	remaining	edge	of	fat	to	prevent	curling	.
修剪	离开	过量的	胖的	和	削减	其余的	边缘	的	胖的	到	防止	冰壶	.

去除多余的脂肪，并将剩余脂肪的边缘切掉，以防止卷曲。

[tuː; tə][test][ə; eɪ] [θɪk] [steɪk] [fɔːr; fər] ['dʌnɪs] ,

To	test	a	thick	steak	for	doneness	,
到	测试	一个	厚的	牛排	为了	完成	,

如何测试一块厚牛排是否熟透，

[meɪk] [ə; eɪ][smɔːl] [kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [nɪr] [ðə; ðɪ][boʊn] .

make	a	small	cut	with	a	sharp	knife	near	the	bone	.
制作	一个	小的	切	和	一个	锋利的	刀	靠近	这	骨	.

用锋利的刀在靠近骨头的地方切一个小口。

[wen] [steɪk] [ɪz] [dʌn] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

When	steak	is	done	as	desired	,	season	with	salt	and	pepper	,
什么时候	牛排	是	完毕	作为	想要的	,	季节	和	盐	和	胡椒	,

牛排煎至所需熟度后，用盐和胡椒调味。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['sɔfənd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] .

spread	with	softened	butter	and	serve	on	a	hot	platter	.
传播	和	软化	黄油	和	服务	在	一个	热的	拼盘	.

涂上软化的黄油，盛在热盘子里即可食用。

[ðə; ðɪ] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [fleɪm] [dɪ'pendz] [ə'pɑːn] ['θɪknəs] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [miːt] [ænd; ənd]

The	distance	from	the	flame	depends	upon	thickness	of	the	meat	and
这	距离	从	这	火焰	取决于	之上	厚度	的	这	肉	和

['dʌnɪs] [prɪ'fɜːrd] — [ðə; ðɪ] ['rɛrɚ] [ðə; ðɪ] [steɪk] ,

doneness	preferred	—	the	rarer	the	steak	,
完成	首选	—	这	稀有	这	牛排	,

与火焰的距离取决于肉的厚度和所需的熟度——牛排越生，

[ðə; ðɪ] ['nɪrər] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [fleɪm] .

the	nearer	to	the	flame	.
这	更近	到	这	火焰	.

离火焰越近。

[brɔɪl] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ; [tɜːrn][ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['kʊkɪŋ] [ðə; ðɪ]['sekənd][saɪd] .

Broil	until	nicely	browned	;	turn	and	finish	cooking	the	second	side	.
烤	直到	很好	棕色	;	转动	和	结束	烹饪	这	第二	边	.

烤至表面呈金黄色；翻面，继续烤至另一面也呈金黄色。

[ˌpriː'hiːt] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fleɪm] - [haɪ]

PREHEAT	BROILER	COMPARTMENT	5	TO	10	MINUTES	FLAME	-	HIGH
预热	肉鸡	隔间	5	到	-	分钟	火焰	-	高的

预热烤箱烤架5至10分钟，高火

[rer] :

RARE	:
稀有的	:

稀有的:

[pleɪs] [soʊ][tɑːp][ʌv; əv] [miːt] [ɪz] 1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [fleɪm] .

Place	so	top	of	meat	is	1½	to	2	inches	from	flame	.
地方	所以	顶部	的	肉	是	1½	到	2	英寸	从	火焰	.

放置肉时，使肉的顶部距离火焰1.5到2英寸。

[brɔɪl] [eɪt][tuː; tə] - ['mɪnɪts] , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] .
Broil 8 to 10 minutes , turning once .
烤 8 到 - 分钟 , 转弯 一次 .

烤 8 至 10 分钟，翻面一次。

['miːdiəm] :
MEDIUM :
中等的 :

中等的:

[pleɪs] [soʊ][tɑːp][ʌv; əv] [miːt] [ɪz][ˌtuːˈtuː][tuː; tə][θriː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [fleɪm] .
Place so top of meat is 2 to 3 inches from flame .
地方 所以 顶部 的 肉 是 2 到 3 英寸 从 火焰 .

放置肉时，使肉的顶部距离火焰 2 到 3 英寸。

[brɔɪl] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] .
Broil 12 to 18 minutes , turning once .
烤 - 到 - 分钟 , 转弯 一次 .

烤制 12 至 18 分钟，翻面一次。

[wel] - [dʌn] : [pleɪs] [soʊ][tɑːp][ʌv; əv] [miːt] [ɪz][θriː][tuː; tə][faɪv] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [fleɪm] .
WELL - DONE : Place so top of meat is 3 to 5 inches from flame .
出色地 - 完毕 : 地方 所以 顶部 的 肉 是 3 到 5 英寸 从 火焰 .

全熟：将肉放在距离火焰 3 到 5 英寸的地方。

[brɔɪl] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] .
Broil 20 to 25 minutes , turning once .
烤 - 到 - 分钟 , 转弯 一次 .

烤制 20 至 25 分钟，中翻面一次。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn]
BROILED CHICKEN
烤制 鸡

烤鸡

[ˌpriːˈhiːt] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Preheat broiler compartment 5 to 10 minutes .
预热 肉鸡 隔间 5 到 - 分钟 .

将烤箱烤架预热 5 至 10 分钟。

[sɪ'lekt] 1½ [tuː; tə][ˌtuːˈtuː] - ['el biː] .
Select 1½ to 2 - lb .
选择 1½ 到 2 - 磅 .

选择 1.5 至 2 磅。

['tʃɪkɪn] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .
chicken for broiling .
鸡 为了 烤制 .

用于烤制的鸡肉。

[splɪt] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .
Split in half lengthwise .
分裂 在 一半 纵向 .

纵向切成两半。

[breɪk] [ðə; ðiː] [wɪŋ] , [hɪp] [ænd; ənd][leg][dʒɔɪnts][tuː; tə] [kiːp] ['tʃɪkɪn] [flæt] .
Break the wing , hip and leg joints to keep chicken flat .
休息 这 翼 , 时髦的 和 腿 关节 到 保持 鸡 平坦的 .

将鸡翅、髋部和腿部关节折断，使鸡身保持扁平状。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Season with salt and pepper .
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[ə'reɪndʒ] ['tʃɪkɪn] [skɪn] [saɪd] [daʊn] [ɑːn] [koʊld] ['brɔɪlər] [pæn] .

Arrange	**chicken**	**skin**	**side**	**down**	**on**	**cold**	**broiler**	**pan**	**.**
安排	鸡	皮肤	边	向下	在	寒冷的	肉鸡	平底锅	.

将鸡皮朝下放在冷的烤盘上。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Brush	**with**	**melted**	**butter**	**or**	**margarine**	**,**	**if**	**desired**	**.**
刷子	和	融化	黄油	或者	人造黄油	, 如果		想要的	.

如果需要，可以刷上融化的黄油或人造黄油。

[brɔɪl] [ɑːn] [ðə; ði] [fɜːrst] [saɪd] [ʌn'tɪl] [braʊn] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ;

Broil	**on**	**the**	**first**	**side**	**until**	**brown**	**,**	**about**	**15**	**minutes**	**;**
烤	在	这	第一的	边	直到	棕色的	,	关于	-	分钟	;

第一面烤至棕色，约 15 分钟;

[tɜːrn] [skɪn] [saɪd] [ʌp] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

turn	**skin**	**side**	**up**	**and**	**broil**	**until**	**done**	**.**
转动	皮肤	边	向上	和	烤	直到	完毕	.

将鸡皮朝上，烤至熟透。

['toʊt(ə)l] ['brɔɪlɪŋ] [taɪm] ['veriz] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Total	**broiling**	**time**	**varies**	**from**	**35**	**to**	**50**	**minutes**	**.**
全部的	烤制	时间	变化	从	-	到	-	分钟	.

总烘烤时间为 35 至 50 分钟不等。

[wʌn] ['tʃɪkɪn] [meɪks] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['sɝːvɪŋz] .

One	**chicken**	**makes**	**2**	**to**	**3**	**servings**	**.**
一	鸡	制作	2	到	3	份量	.

一只鸡可供 2 至 3 人食用。

[kən'venʃən(ə)l] ['brɔɪlər] :

Conventional	**Broiler**	**:**
传统的	肉鸡	:

传统肉鸡:

['dɪstəns] — [faɪv] [tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz]

DISTANCE	**—**	**5**	**TO**	**8**	**INCHES**
距离	—	5	到	8	英寸

距离——5到8英寸

[fleɪm] — [haɪ]

FLAME	**—**	**HIGH**
火焰	—	高的

火焰—高

[ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlər] :

Infrared	**Broiler**	**:**
红外线的	肉鸡	:

红外线烤肉机:

['dɪstəns] — [eɪt] [tuː; tə] [naɪn] [ɪntʃɪz]

DISTANCE	**—**	**8**	**TO**	**9**	**INCHES**
距离	—	8	到	9	英寸

距离——8到9英寸

[fleɪm] — [haɪ]

FLAME	**—**	**HIGH**
火焰	—	高的

火焰—高

[brɔɪld] [fɪʃ]

BROILED	**FISH**
烤制	鱼

烤鱼

[ˌpriːˈhiːt] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Preheat broiler compartment 5 to 10 minutes .
预热 肉鸡 隔间 5 到 - 分钟 .

将烤箱烤架预热 5 至 10 分钟。

[ə'reɪndʒ] [fɪʃ] ['fɪlɪts] [ɔːr] [steɪks] [ɑːn][koʊld] ['brɔɪlər] [pæn][ɪn'sɜːrt] .
Arrange fish fillets or steaks on cold broiler pan insert .
安排 鱼 鱼片 或者 牛排 在 寒冷的 肉鸡 平底锅 插入 .

将鱼片或鱼排放在冷的烤盘内胆上。

[pleɪs] ['fɪlɪts] [skɪn] [saɪd] [daʊn] .
Place fillets skin side down .
地方 鱼片 皮肤 边 向下 .

鱼片皮朝下放置。

[dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd][pə'priːkə] .
Dot with butter or margarine and sprinkle with salt and paprika .
点 和 黄油 或者 人造黄油 和 撒 和 盐 和 辣椒 .

点缀上黄油或人造黄油，再撒上盐和辣椒粉。

[brɔɪl] [wɪ'ðaʊt] ['tɜːrnɪŋ] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] [ænd; ənd] [fɪʃ] [fleɪks] ['iːzəli] [wen] ['testɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]
Broil without turning until golden brown and fish flakes easily when tested with a
烤 没有 转弯 直到 金的 棕色的 和 鱼 薄片 容易地 什么时候 测试 和 一个
[fɔːrk] ,
fork ,
叉 ,

烤至金黄色，用叉子轻轻一拨鱼肉就能轻易分离，期间无需翻面。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
10 to 13 minutes .
- 到 - 分钟 .

10到13分钟。

1½ ['el biː] .
1½ lb .
1½ 磅 .

1.5磅

[fɪʃ] [meɪks] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .
fish makes 4 to 6 servings .
鱼 制作 4 到 6 份量 .

鱼肉可供 4 至 6 人食用。

[kən'venʃən(ə)l] ['brɔɪlər] :
Conventional Broiler :
传统的 肉鸡 :

传统肉鸡：

['dɪstəns] — [fɔːr] [ɪntʃɪz]
DISTANCE — 4 INCHES
距离 — 4 英寸

距离——4英寸

[fleɪm] — [haɪ]
FLAME — HIGH
火焰 — 高的

火焰—高

[ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlər] :
Infrared Broiler :
红外线的 肉鸡 :

红外线烤肉机：

['dɪstəns] — [naɪn] [ɪntʃɪz]
DISTANCE — 9 INCHES
距离 — 9 英寸

距离——9英寸

[fleɪm] — HIGH44
FLAME — HIGH44
火焰 — HIGH44

火焰—HIGH44

[brɔɪld] [hæm]
BROILED HAM
烤制 火腿

烤火腿

[ˌpriːˈhiːt] ['brɔɪlər] [kəm'pɑːrtmənt] [faɪv][tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Preheat broiler compartment 5 to 10 minutes .
预热 肉鸡 隔间 5 到 - 分钟 .

将烤箱烤架预热 5 至 10 分钟。

[hæv; həv][hæm] [steɪk] [kʌt] ¾ [tuː; tə][wʌn] - [ɪntʃ] [θɪk] .
Have ham steak cut ¾ to 1 - inch thick .
有 火腿 牛排 切 ¾ 到 1 - 英寸 厚的 .

将火腿排切成 ¾ 到 1 英寸厚。

[slæʃ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][fæt][tuː; tə] [prɪ'vent] ['kɜːrlɪŋ] .
Slash edges of fat to prevent curling .
削减 边缘 的 胖的 到 防止 冰壶 .

切掉脂肪边缘以防止卷曲。

[pleɪs] [hæm][ɑːn][koʊld] ['brɔɪlər] [pæn][ɪn'sɜːrt] .
Place ham on cold broiler pan insert .
地方 火腿 在 寒冷的 肉鸡 平底锅 插入 .

将火腿放在冷的烤盘内胆上。

[brɔɪl] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [di'pendiŋ] [ɑːn] ['θɪknəs] [ʌv; əv][hæm] , ['tɜːrnɪŋ] [wʌns] .
Broil 10 to 20 minutes , depending on thickness of ham , turning once .
烤 - 到 - 分钟 , 取决于 在 厚度 的 火腿 , 转弯 一次 .

根据火腿的厚度，烤制 10 至 20 分钟，期间翻面一次。

[kən'venʃən(ə)l] ['brɔɪlər] :
Conventional Broiler :
传统的 肉鸡 :

传统肉鸡:

['dɪstəns] — [θriː]
DISTANCE — 3
距离 — 3

距离—3

[tuː; tə][faɪv] [ɪntʃɪz]
TO 5 INCHES
到 5 英寸

至 5 英寸

[fleɪm] — [haɪ]
FLAME — HIGH
火焰 — 高的

火焰—高

[ˌɪnfrə'red] ['brɔɪlər] :
Infrared Broiler :
红外线的 肉鸡 :

红外线烤肉机:

['dɪstəns] — [faɪv] [ɪntʃɪz]
DISTANCE — 5 INCHES
距离 — 5 英寸

距离——5英寸

[fleɪm] — [haɪ]
FLAME — HIGH
火焰 — 高的

火焰—高

[steɪk] [tʃæm'pɪnjənz]
STEAK CHAMPIGNONS
牛排 蘑菇

牛排蘑菇

[fɔːr]['sɜːrlɔɪn] [strɪp] [steɪks] , [wʌn] - [ɪntʃ] [θɪk]
4 sirloin strip steaks , 1 - inch thick
4 西冷牛排 条 牛排 , 1 - 英寸 厚的

4块1英寸厚的西冷牛排

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] [griːn] ['ʌnjən]
1 Tbsp . chopped green onion
1 汤匙 . 切碎 绿色的 洋葱

汤匙切碎的葱花

[wʌn][fɔːr] - [ɑːz] . [kæn; kən] [slaɪst] ['mʌʃrʊmz]
1 4 - oz . can sliced mushrooms
1 4 - 盎司 . 能 切片 蘑菇

1罐4盎司的切片蘑菇

[ˌtuː'tuː][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
2 Tbsp . butter or margarine
2 汤匙 . 黄油 或者 人造黄油

汤匙黄油或人造黄油

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] . [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
1 Tbsp . chopped parsley
1 汤匙 . 切碎 香菜

汤匙切碎的欧芹

[wʌn][ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1 Tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon juice
柠檬 汁

柠檬汁

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

['pepər]
Pepper
胡椒

胡椒

['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ]
Butter or margarine for garnish
黄油 或者 人造黄油 为了 装饰

黄油或人造黄油用于装饰

[hæv; həv] ['bʊtʃər] [kʌt] ['pɑːkɪt] [ɪn] [steɪks] .

Have	butcher	cut	pocket	in	steaks	.
有	屠夫	切	口袋	在	牛排	.

让屠夫在牛排上切出口袋状切口。

[kʊk] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]

Cook	onion	and	mushrooms	in	2	tablespoons	butter	in	skillet	on	thermostatic	top
厨师	洋葱	和	蘑菇	在	2	汤匙	黄油	在	煎锅	在	恒温	顶部

['bɜːrnər][æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

burner	at	212	degrees	for	5	minutes	.
刻录机	在	-	学位	为了	5	分钟	.

在平底锅中，用 2 汤匙黄油将洋葱和蘑菇放入锅中，在恒温炉灶上以 212 度的温度煮 5 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːrsli] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	parsley	,	lemon	juice	and	salt	and	pepper	to	taste	.
添加	香菜	,	柠檬	汁	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加入欧芹、柠檬汁、盐和胡椒粉调味。

['laɪtli] ['siːz(ə)n] ['pɑːkəts] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ; [fɪl] [wɪð; wɪθ][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌʃrʊm] ['mɪkstʃər] .

Lightly	season	pockets	with	additional	salt	and	pepper	;	fill	with	2	tablespoons	mushroom	mixture	.
轻轻	季节	口袋	和	额外的	盐	和	胡椒	;	充满	和	2	汤匙	蘑菇	混合物	.

在口袋里撒上少许盐和胡椒粉调味；填入 2 汤匙蘑菇混合物。

[sɪ'kjʊr] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [tuːθ] [pɪk] .

Secure	with	a	wooden	tooth	pick	.
安全的	和	一个	木制的	齿	挑选	.

用木制牙签固定。

[pleɪs] [ɪn] [ˌpriː'hiːtid] [gæs] ['brɔɪlər] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [haɪ] [fleɪm] .

Place	in	preheated	Gas	broiler	about	3	inches	from	high	flame	.
地方	在	预热	气体	肉鸡	关于	3	英寸	从	高的	火焰	.

将烤箱预热至高温，放入烤箱烤架中，距离高温火焰约 3 英寸。

[brɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ; [tɜːrn][ænd; ənd] [brɔɪl] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Broil	5	minutes	or	until	nicely	browned	;	turn	and	broil	2	to	3	minutes	longer	.
烤	5	分钟	或者	直到	很好	棕色	;	转动	和	烤	2	到	3	分钟	更长	.

烤 5 分钟或烤至金黄色；翻面再烤 2 至 3 分钟。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['sɔfənd] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Garnish	with	softened	butter	and	serve	immediately	.
装饰	和	软化	黄油	和	服务	立即地	.

用软化的黄油装饰，即可食用。

[meɪks] [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	4	servings	.
制作	4	份量	.

可供 4 人食用。

['ruːbin] [grɪl]

REUBEN	GRILL
鲁本	炙烤

鲁本烤架

2½ - [ɑːz] .

2½	-	oz	.
2½	-	盎司	.

2½盎司

[kɔːrnd] [biːf] , [tʃɑːpt]
corned beef , chopped
咸 牛肉 , 切碎

咸牛肉碎

[ˌtuːˈtuː] - [ɑːz] . [ˈprɑːses] [swɪs] [tʃiːz] , [ˈgreɪtɪd]
2 - oz . process Swiss cheese , grated
2 - 盎司 . 过程 瑞士 奶酪 , 磨碎的

2盎司加工瑞士奶酪，磨碎

¾ [siː] . [tʃɑːpt] [dreɪnd] [ˈsaʊərkraʊt] , [pækt] ([rɪˈzɜːrv] [dʒuːs])
¾ C . chopped drained sauerkraut , packed (reserve juice)
¾ C . 切碎 排水 酸菜 , 包装 (预订 汁)

¾ 杯切碎沥干水分的酸菜，压实（保留汁水）

¼ [siː] . [ˈsaʊərkraʊt] [dʒuːs]
¼ C . sauerkraut juice
¼ C . 酸菜 汁

¼ 杯酸菜汁

¼ [siː] . [ˈmeɪəneɪz]
¼ C . mayonnaise
¼ C . 蛋黄酱

¼ 杯蛋黄酱

[sɔːlt]
Salt
盐

盐

[ˈpepər]
Pepper
胡椒

胡椒

[eɪt][ˈslaɪsɪz] [raɪ] [bred]
8 slices rye bread
8 切片 黑麦 面包

片黑麦面包

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . [ˈbʌtər] [ɔːr][ˈmɑːrdʒərən] , [meltid]
2 Tbsp . butter or margarine , melted
2 汤匙 . 黄油 或者 人造黄油 , 融化

汤匙融化的黄油或人造黄油

[kəmˈbaɪn] [fɜːrst][ˈsɛvən] [ɪnˈgriːdiənts] , [mɪks] [wel] .
Combine first 7 ingredients , mix well .
结合 第一的 7 原料 , 混合 出色地 .

将前7种原料混合均匀。

[brʌʃ] [bred] [wɪð; wɪθ] [ˈbʌtər] [ɑːn][wʌn][saɪd][ˈoʊnli] .
Brush bread with butter on one side only .
刷子 面包 和 黄油 在 一 边 仅有的 .

只在面包的一面涂上黄油。

[spred] [ðə; ðɪ] [ˈbʌtərd] [saɪd][ʌv; əv] [iːtʃ] [slaɪs][ʌv; əv] [bred] [ˈiːvnli] [wɪð; wɪθ] ¼ - [ɪntʃ] [ˈleɪər] [ʌv; əv]
Spread the buttered side of each slice of bread evenly with ¼ - inch layer of
传播 这 涂黄油的 边 的 每个 片 的 面包 均匀地 和 ¼ - 英寸 层 的
[kɔːrnd] [biːf] [ˈmɪkstʃər] .
corned beef mixture .
咸 牛肉 混合物 .

在每片面包涂上黄油的一面均匀地涂抹 ¼ 英寸厚的咸牛肉混合物。

[pleɪs] [ɪn] [ˌpriːˈhiːtɪd] [gæs] [ˈbrɔɪlər] [əˈbaʊt] [ˈsɛvən] [tuː; tə] [naɪn] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [haɪ] [fleɪm] .

Place	**in**	**preheated**	**Gas**	**broiler**	**about**	**7**	**to**	**9**	**inches**	**from**	**high**	**flame**	**.**
地方	在	预热	气体	肉鸡	关于	7	到	9	英寸	从	高的	火焰	.

将其放入预热好的燃气烤炉中，距离高温火焰约 7 至 9 英寸。

[brɔɪl] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Broil	**about**	**5**	**minutes**	**.**
烤	关于	5	分钟	.

烤约5分钟。

[pres] [ˌtuːˈtuː] [hævz] [təˈgeðər] .

Press	**2**	**halves**	**together**	**.**
按	2	一半	一起	.

将两半压在一起。

[sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[meɪks] [fɔːr] [ˈsænwɪtʃɪz; ˈsænwɪdʒɪz] .

Makes	**4**	**sandwiches**	**.**
制作	4	三明治	.

可做4个三明治。

[sɪks] - [en] [wʌn] [ˈhæmbɜːrgər]

SIX	**'**	**N**	**ONE**	**HAMBURGER**
六	-	N	一	汉堡包

六合一汉堡

[wʌn] [ˈel biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [biːf]

ground	**beef**
地面	牛肉

碎牛肉

½ [siː] . [kænd] [hoʊl] [təˈmeɪtoʊz] , [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [wel] [dreɪnd]

½	**C**	**.**	**canned**	**whole**	**tomatoes**	**,**	**chopped**	**and**	**well**	**drained**
½	C	.	罐装	所有的	西红柿	,	切碎	和	出色地	排水

½ 杯罐装整番茄，切碎并沥干水分

¾ [siː] . [sɔːft] [bred] [krʌmz]

¾	**C**	**.**	**soft**	**bread**	**crumbs**
¾	C	.	柔软的	面包	面包屑

¾ 杯软面包屑

[wʌn] [tiːˈɛsˈpiː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¼ [tiːˈɛsˈpiː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː][ˌtiːˌbiːˌesˈpiː] . [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **Tbsp** **.** **chopped** **onion**
2 汤匙 . 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː][tiːˈɛsˈpiː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

[tʃɑːpt] [freʃ] ['pɑːrsli]
chopped **fresh** **parsley**
切碎 新鲜的 香菜

切碎的新鲜欧芹

½ [siː] . ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ **C** **.** **shredded** **Cheddar** **cheese**
½ C . 碎 切达干酪 奶酪

½ 杯切碎的切达奶酪

[pleɪs] [graʊnd] [biːf] [ɪn] ['miːdiəm] [saɪz] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .
Place **ground** **beef** **in** **medium** **size** **mixing** **bowl** **.**
地方 地面 牛肉 在 中等的 尺寸 混合 碗 .

将牛肉馅放入中等大小的搅拌碗中。

[ɪn] [smɔːl] [boʊl] [kəmˈbaɪn] [təˈmeɪtoʊz] , [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .
In **small** **bowl** **combine** **tomatoes** **,** **bread** **crumbs** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **onion** **and** **parsley** **.**
在 小的 碗 结合 西红柿 , 面包 面包屑 , 盐 , 胡椒 , 洋葱 和 香菜 .

在一个小碗里混合西红柿、面包屑、盐、胡椒粉、洋葱和欧芹。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kəmˈbaɪnd] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə] [biːf] [ænd; ənd] [tɔːs] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .
Add **combined** **ingredients** **to** **beef** **and** **toss** **lightly** **with** **a** **fork** **.**
添加 合并 原料 到 牛肉 和 拆腾 轻轻 和 一个 叉 .

将混合好的食材加入牛肉中，用叉子轻轻拌匀。

[fɔːrm] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['pæti] ,
Form **mixture** **into** **a** **large** **patty** **,**
形式 混合物 进入 一个 大的 肉饼 ,

将混合物捏成一个大饼状，

[sɪks] × [sɪks] × [wʌn] [ɪntʃɪz] [ɪn][ðə; ðɪ] ['sentər] [ʌv; əv][ə; eɪ] - - [ɪntʃ] [skwer] [ʌv; əv][əˈluːmɪnəm; əˈluːmənəm]
6 **×** **6** **×** **1** **inches** **in** **the** **center** **of** **a** **12** **-** **inch** **square** **of** **aluminum**
6 × 6 × 1 英寸 在 这 中心 的 一个 - - 英寸 正方形 的 铝
[fɔɪl] .
foil **.**
挫败 .

在边长为 12 英寸的铝箔正方形中心，有一个 6 × 6 × 1 英寸的正方形。

[foʊld][ɪkˈspoʊzd][θriː] - [ɪntʃ] [edʒ] [ʌv; əv] [fɔɪl] [ˌʌndərˈniːθ] [tuː; tə] [fɪt] [saɪz] [ʌv; əv] [miːt] ['pæti] .
Fold **exposed** **3** **-** **inch** **edge** **of** **foil** **underneath** **to** **fit** **size** **of** **meat** **patty** **.**
折叠 裸露 3 - 英寸 边缘 的 挫败 下 到 合身 尺寸 的 肉 肉饼 .

将锡箔纸露出的 3 英寸边缘向下折叠，使其与肉饼的大小相符。

[pleɪs] [ɪn] [ˌpriːˈhiːtid] [gæs] ['brɔɪlər] [əˈbaʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [haɪ] [fleɪm] .
Place **in** **preheated** **Gas** **broiler** **about** **3** **inches** **from** **high** **flame** **.**
地方 在 预热 气体 肉鸡 关于 3 英寸 从 高的 火焰 .

将烤箱预热至高温，放入烤箱烤架中，距离高温火焰约 3 英寸。

[brɔɪl] [ə'baʊt] [sɪks] ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ; [tɜːrn] [miːt] [wɪð; wɪθ] ['pænkeɪk] ['tɜːrnər] [ænd; ənd]

Broil	**about**	**6**	**minutes**	**or**	**until**	**nicely**	**browned**	**;**	**turn**	**meat**	**with**	**pancake**	**turner**	**and**
烤	关于	6	分钟	或者	直到	很好	棕色	;	转动	肉	和	饼子	车工	和

[rɪ'muːv] [fɔɪl] .

remove	**foil**	**.**
消除	挫败	.

烤约 6 分钟或直至表面呈金黄色；用煎饼铲翻面，然后取下锡纸。

[brɔɪl] [ə'baʊt] [sɪks] ['mɪnɪts] [ɑːn] ['sekənd] [saɪd] .

Broil	**about**	**6**	**minutes**	**on**	**second**	**side**	**.**
烤	关于	6	分钟	在	第二	边	.

第二面再烤约 6 分钟。

[rɪ'muːv] [miːt] [frʌm; frəm] ['brɔɪlər] ; [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .

Remove	**meat**	**from**	**broiler**	**;**	**top**	**with**	**cheese**	**.**
消除	肉	从	肉鸡	;	顶部	和	奶酪	.

将肉从烤箱中取出；撒上奶酪。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .

Cut	**into**	**squares**	**.**
切	进入	正方形	.

切成方块。

[meɪks] [sɪks] ['sɜːvɪŋz] . -

Makes	**6**	**servings**	**.**	**45**
制作	6	份量	.	-

可供 6 人食用。45

['strɔːberi] [paʊnd] [keɪk] [dɪ'laɪt]

STRAWBERRY	**POUND**	**CAKE**	**DELIGHT**
草莓	磅	蛋糕	喜

草莓磅蛋糕的美味

[wʌn] - - [ɑːz] . ['froʊz(ə)n] [paʊnd] [keɪk] , [θɔːd]

1	**12**	**-**	**oz**	**.**	**frozen**	**pound**	**cake**	**,**	**thawed**
1	-	-	盎司	.	冷冻	磅	蛋糕	,	解冻

个 12 盎司的冷冻磅蛋糕，已解冻

[wʌn] [siː] . [kə'mɜːrʃ(ə)l] ['saʊər] [kriːm]

1	**C**	**.**	**commercial**	**sour**	**cream**
1	C	.	商业的	酸的	奶油

杯市售酸奶油

¼ [siː] . [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]

¼	**C**	**.**	**brown**	**sugar**	**,**	**packed**
¼	C	.	棕色的	糖	,	包装

¼ 杯红糖（压实）

[wʌn] [ˌpiː 'tiː] .

1	**pt**	**.**
1	pt	.

1 分

[freʃ] ['strɔːberɪz]

fresh	**strawberries**
新鲜的	草莓

新鲜草莓

[slaɪs] [keɪk] ['ɪntuː] [fɔːr] ½ - [ɪntʃ] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ['leər] ; [leɪ] [keɪk] ['leər] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv]

Slice	cake	into	four	½	-	inch	lengthwise	layers	;	lay	cake	layers	in	bottom	of
片	蛋糕	进入	四	½	-	英寸	纵向	层	;	躺	蛋糕	层	在	底部	的

['brɔɪlər] [pæn] .

broiler	pan	.
肉鸡	平底锅	.

将蛋糕纵向切成四层，每层厚 ½ 英寸；将蛋糕层铺在烤盘底部。

[spred] ['saʊər] [kriːm] ['iːvnli] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['leɪər] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Spread	sour	cream	evenly	over	top	of	each	layer	;	sprinkle	with	brown	sugar	.
传播	酸的	奶油	均匀地	超过	顶部	的	每个	层	;	撒	和	棕色的	糖	.

在每一层上均匀涂抹酸奶油；撒上红糖。

['juːzɪŋ][ə; eɪ]['spætʃələ] , [swɜːrl][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər][tuː; tə] ['slaɪtli] [blend][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd]

Using	a	spatula	,	swirl	top	of	the	mixture	to	slightly	blend	the	cream	and
使用	一个	抹刀	,	漩涡	顶部	的	这	混合物	到	轻微地	混合	这	奶油	和

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

用抹刀轻轻搅动混合物顶部，使奶油和糖稍微混合均匀。

[pleɪs] [ɪn] [ˌpriːˈhiːtid] [gæs] ['brɔɪlər] [ə'baʊt]['sɛvən][tuː; tə][naɪn] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm] [haɪ] [fleɪm] .

Place	in	preheated	Gas	broiler	about	7	to	9	inches	from	high	flame	.
地方	在	预热	气体	肉鸡	关于	7	到	9	英寸	从	高的	火焰	.

将其放入预热好的燃气烤炉中，距离高温火焰约 7 至 9 英寸。

[brɔɪl] [sɪks][tuː; tə]['sɛvən] ['mɪnɪts] .

Broil	6	to	7	minutes	.
烤	6	到	7	分钟	.

烤6到7分钟。

[meɪk] [tuː] ['seprət] [keɪks] , ['pleɪsɪŋ] [wʌn] ['leɪər] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ə'nʌðər] , ['kiːpɪŋ] [kriːm] [ænd; ənd]

Make	two	separate	cakes	,	placing	one	layer	on	top	of	another	,	keeping	cream	and
制作	二	分离	蛋糕	,	放置	一	层	在	顶部	的	其他	,	保持	奶油	和

['ʃʊgər] [saɪd] [ʌp] .

sugar	side	up	.
糖	边	向上	.

制作两个独立的蛋糕，将一层蛋糕放在另一层蛋糕上面，奶油和糖的一面朝上。

[kʌt] [iːtʃ] [keɪk] ['krɔːswaɪz] ['ɪntuː][θriː] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Cut	each	cake	crosswise	into	3	servings	.
切	每个	蛋糕	横向	进入	3	份量	.

将每个蛋糕横切成 3 份。

['juːzɪŋ][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['beriz] , ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ] .

Using	1	pint	of	berries	,	garnish	the	top	of	each	serving	.
使用	1	品脱	的	浆果	,	装饰	这	顶部	的	每个	服务	.

用 1 品脱浆果装饰每份菜肴的顶部。

[pɔːr] ['strɔːberi] [gleɪz] ['oʊvər] ['beriz] [ɑːn] [keɪk] .

Pour	strawberry	glaze	over	berries	on	cake	.
倒	草莓	釉	超过	浆果	在	蛋糕	.

将草莓酱淋在蛋糕上的浆果上。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[meɪks] [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	6	servings	.
制作	6	份量	.

可供 6 人食用。

['strɔːberi] [gleɪz]
STRAWBERRY **GLAZE**
草莓 釉

草莓釉

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .
1 **pt** **.**
1 pt .

分

[freʃ] ['strɔːberɪz]
fresh **strawberries**
新鲜的 草莓

新鲜草莓

[wʌn][siː] . ['ʃʊgər]
1 **C** **.** **sugar**
1 C . 糖

杯糖

1½ [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
1½ **Tbsp** **.**
1½ 汤匙 .

1.5 汤匙

['kɔːrnstɑːrtʃ]
cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

[dæʃ] [sɔːlt]
Dash **salt**
短跑 盐

撒盐

[wɑːʃ] , [dreɪn][ænd; ənd] [hʌl] ['strɔːberɪz] ; [krʌʃ] .
Wash **,** **drain** **and** **hull** **strawberries** **;** **crush** **.**
洗 , 流走 和 船体 草莓 ; 压碎 .

清洗草莓，沥干水分，去除蒂；压碎。

[ɪf] ['nesəseri] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] 1½ [kʌps] .
If **necessary** **add** **enough** **water** **to** **make** **1½** **cups** **.**
如果 必要的 添加 足够的 水 到 制作 1½ 杯子 .

如有必要，加水至 1.5 杯。

[pleɪs] ['strɔːberɪz] [ænd; ənd][dʒuːs][ɪn] ['sɔːspæn] [ɑːn] [ˌθɜːrmə'stætɪk] [tɑːp]['bɜːrnər][æt; ət] ['miːdiəm]
Place **strawberries** **and** **juice** **in** **saucepan** **on** **thermostatic** **top** **burner** **at** **medium**
地方 草莓 和 汁 在 平底锅 在 恒温 顶部 刻录机 在 中等的
[fleɪm] [ænd; ənd] - [dɪ'griːz] ;
flame **and** **212** **degrees** **;**
火焰 和 - 学位 ;

将草莓和草莓汁放入平底锅中，放在恒温炉灶上，用中火加热至 212 度；

['grædʒuəli][stɜːr][ɪn]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
gradually **stir** **in** **mixture** **of** **sugar** **,** **cornstarch** **,** **and** **salt** **.**
逐步地 搅拌 在 混合物 的 糖 , 玉米淀粉 , 和 盐 .

将糖、玉米淀粉和盐的混合物慢慢搅拌进去。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , [bɔɪl][wʌn] ['mɪnɪt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Bring **to** **boiling** **,** **boil** **1** **minute** **,** **stirring** **constantly** **.**
带来 到 沸腾 , 熬 1 分钟 , 搅拌 不断地 .

煮沸后，持续搅拌1分钟。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[pɔːr] ['oʊvər] ['beriz] [ɑːn] [keɪk] .
Pour **over** **berries** **on** **cake** .
倒 超过 浆果 在 蛋糕 .

将浆果淋在蛋糕上。

[meɪks] [sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
Makes **6** **servings** .
制作 6 份量 .

可供 6 人食用。

[noʊt] :
NOTE :
笔记 :

笔记:

[ðɪs] [gleɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [æd'væns] [ænd; ənd] [kuːld] [brˈfɔːr] ['brɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] .
This **glaze** **should** **be** **made** **in** **advance** **and** **cooled** **before** **broiling** **the** **cake** .
这 釉 应该 是 制成 在 进步 和 冷却 前 烤制 这 蛋糕 .

这种糖霜应该提前做好并冷却，然后再烤蛋糕。

[roʊ'tɪsəri]
ROTISSERIE
烤肉架

烤肉店

[roʊ'tɪsəri] [tɪps]
ROTISSERIE **TIPS**
烤肉架 尖端

烤肉小贴士

[fuːdz] [kʊkt] [ɑːn][ðə; ði] [roʊ'tɪsəri] [rɪ'kwaɪər]['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [brˈkəz, brˈkɔːz] [ðeɪ] ['roʊteɪt] ['sloʊli] ,
Foods **cooked** **on** **the** **rotisserie** **require** **little** **attention** **because** **they** **rotate** **slowly** **,**
食物 煮熟 在 这 烤肉架 要求 小的 注意力 因为 他们 旋转 缓慢地 ,

用旋转烤架烹制的食物几乎不需要照看，因为它们旋转速度很慢。

['beɪstɪŋ] [ðəm'selvz] [tuː; tə] [ə'tʃiːv] ['fleɪvər][ænd; ənd] [ə'pɪrəns] .
basting **themselves** **to** **achieve** **flavor** **and** **appearance** .
涂抹 他们自己 到 达到 味道 和 外貌 .

涂抹酱汁以达到最佳风味和外观。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [brɪŋ] [miːt] [tuː; tə] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [brˈfɔːr] ['kʊkɪŋ] .
It **is** **best** **to** **bring** **meat** **to** **room** **temperature** **before** **cooking** .
它 是 最好的 到 带来 肉 到 房间 温度 前 烹饪 .

烹饪前最好将肉恢复至室温。

[brˈfɔːr] ['priːhiːtiŋ] ,
Before **preheating** **,**
前 预热 ,

预热前，

[tʃek] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [fuːd] [ɑːn] [roʊ'tɪsəri] [spɪt][ɪz] ['sentərd] ['ʌndər][ðə; ði]['bɜːrnər][ænd; ənd]['roʊteɪtɪŋ]
check **to** **see** **that** **food** **on** **rotisserie** **spit** **is** **centered** **under** **the** **burner** **and** **rotating**
查看 到 看 那 食物 在 烤肉架 吐 是 居中 在下面 这 刻录机 和 旋转
['iːvnli] .
evenly .
均匀地 .

检查烤肉架上的食物是否位于燃烧器正下方并均匀旋转。

[ˌriːpəˈzɪʃən] [fuːd] [ɪf] [ˈnesəseri] .
Reposition food if necessary .
复位 食物 如果 必要的 .

必要时调整食物位置。

[fɔːr; fər][moʊst] [ˈækjərət] [test][ʌv; əv] [ˈdʌnɪs] , [juːz][ə; eɪ] [miːt] [θərˈmɑːmɪtər] .
For most accurate test of doneness , use a meat thermometer .
为了 最多 准确的 测试 的 完成 , 使用 一个 肉 温度计 .

要最准确地测试肉的熟度，请使用肉类温度计。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [ˈɪndɪkeɪt] [ɪnˈtɜːrn(ə)l][ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] [wɪtʃ] [ɪz] [mɔːr] [ˈækjərət] [ðæn; ðən] [ˈestimeitiŋ]
It will indicate internal temperature which is more accurate than estimating
它 将要 表明 内部的 温度 哪个 是 更多的 准确的 比 估算
[taɪm] .
time .
时间 .

它会显示内部温度，这比估计时间更准确。

[ɪnˈsɜːrt] [ˈkerfəli] [soʊ] [θərˈmɑːmɪtər] [dʌz] [nɑːt] [tʌtʃ] [fæt] , [boʊn][ɔːr] [roʊˈtɪsəri] [spɪt] ,
Insert carefully so thermometer does not touch fat , bone or rotisserie spit ,
插入 小心 所以 温度计 做 不是 触碰 胖的 , 骨 或者 烤肉架 吐 ,

小心插入，确保温度计不要接触到脂肪、骨头或烤肉叉。

[ɔːr][hɪt] [ˈeni] [pɑːrt][ʌv; əv] [kəmˈpɑːrtmənt] [wen] [miːt] [ɪz][ˈroʊteɪtɪŋ] .
or hit any part of compartment when meat is rotating .
或者 打 任何 部分 的 隔间 什么时候 肉 是 旋转 .

或者在肉旋转时撞到隔间的任何部分。

[boʊnz] [ænd; ənd][fæt][ɑːr; ər][bəuθ] [gʊd] [kənˈdʌktəz] [ʌv; əv] [hiːt] ,
Bones and fat are both good conductors of heat ,
骨头 和 胖的 是 两个都 好的 导体 的 热 ,

骨骼和脂肪都是良好的热导体。

[soʊ] [roʊsts] [wɪtʃ] [hæv; həv][ˈlɑːrdʒər] [əˈmaʊnts] [wɪl] [kʊk] [mɔːr] [ˈkwɪkli] [ðæn; ðən] [liːn] [ˈboʊnləs]
so roasts which have larger amounts will cook more quickly than lean boneless
所以 烤肉 哪个 有 更大的 金额 将要 厨师 更多的 迅速地 比 倾斜 无骨
[ˈpiːsɪz] .
pieces .
件 .

因此，脂肪含量较高的烤肉比瘦无骨肉块熟得更快。

[ˈsmɔːlər] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [rɪˈkwaɪər][ə; eɪ][lɔːŋgər] [ˈkʊkɪŋ] [taɪm] [pər] [paʊnd] [ðæn; ðən][lɑːrdʒ] [ˈpiːsɪz]
Smaller pieces of meat require a longer cooking time per pound than large pieces
较小的 件 的 肉 要求 一个 更长 烹饪 时间 每 磅 比 大的 件
[ʌv; əv] [miːt] .
of meat .
的 肉 .

小块肉每磅所需的烹饪时间比大块肉要长。

[ˈsiːz(ə)n] [ðə; ði][ˈkævəti][ʌv; əv] [ˈpoʊltri] [bɪˈfɔːr] [ˈkʊkɪŋ] .
Season the cavity of poultry before cooking .
季节 这 空腔 的 家禽 前 烹饪 .

烹饪前先给家禽腹腔调味。

[stʌf] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
Stuff if desired .
东西 如果 想要的 .

可根据需要添加。

[taɪ] [wɪŋz] [ænd; ənd] [legz] [kloʊz] [tuː; tə][ˈbɑːdi] [bɪˈfɔːr] [ˈsiˈkjuəiŋ][ˈfɜːrmli][ɑːn] [roʊˈtɪsəri] [spɪt] .
Tie wings and legs close to body before securing firmly on rotisserie spit .
领带 翅膀 和 腿 关闭 到 身体 前 确保 牢牢 在 烤肉架 吐 .

将鸡翅和鸡腿紧紧绑在鸡身上，然后再牢牢固定在烤肉架上。

['siːz(ə)n] [skɪn] .

Season	**skin**	**.**
季节	皮肤	.

季节皮肤。

['brʌʃɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ɪz][nɑːt] ['nesəseri] .

Brushing	**with**	**butter**	**is**	**not**	**necessary**	**.**
刷牙	和	黄油	是	不是	必要的	.

无需涂抹黄油。

[wen] ['juːzɪŋ] [haɪ] [fleɪm] , [beɪst] ['oʊnli] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][læst] - ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] .

When	**using**	**High**	**flame**	**,**	**baste**	**only**	**during**	**the**	**last**	**10**	**minutes**	**of**	**cooking**	**.**
什么时候	使用	高的	火焰	,	绷	仅有的	期间	这	最后的	-	分钟	的	烹饪	.

使用大火烹饪时，只需在最后 10 分钟进行浇汁即可。

[wen] [ə; eɪ][lɔːŋgər] ['beɪstɪŋ] ['pɪriəd] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][juːz] [loʊ] [fleɪm] .

When	**a**	**longer**	**basting**	**period**	**is**	**desired**	**,**	**it**	**is**	**best**	**to**	**use**	**Low**	**flame**	**.**
什么时候	一个	更长	涂抹	时期	是	想要的	,	它	是	最好的	到	使用	低的	火焰	.

如果想要延长浇汁时间，最好使用小火。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][roʊst] [kɑːrv] [mɔːr] ['iːzəli] , [ə'laʊ] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] “ [set] ” ['æftər] ['kʊkɪŋ] .

To	**make**	**a**	**roast**	**carve**	**more**	**easily**	**,**	**allow**	**the**	**meat**	**to**	**“**	**set**	**”**	**after**	**cooking**	**.**
到	制作	一个	烤	雕刻	更多的	容易地	,	允许	这	肉	到	“	放	”	后	烹饪	.

为了让烤肉更容易切开，烹饪后让肉“定型”。

[rer] [roʊsts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kʌvərd] ['luːsli] [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə][stænd][ɪn][ə; eɪ][gæs]['ʌv(ə)n][æt; ət]

Rare	**roasts**	**should**	**be**	**covered**	**loosely**	**and**	**allowed**	**to**	**stand**	**in**	**a**	**Gas**	**oven**	**at**
稀有的	烤肉	应该	是	涵盖	松散地	和	允许	到	站立	在	一个	气体	烤箱	在

- [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['kɑːrvɪŋ] .

170	**degrees**	**for**	**20**	**to**	**30**	**minutes**	**before**	**carving**	**.**
-	学位	为了	-	到	-	分钟	前	雕刻	.

烤制三分熟的肉应该用锡纸松松地盖住，放在170度的燃气烤箱中烤20到30分钟，然后再切片。

[ðə; ði] ['miːdiəm] [ænd; ənd] [wel] - [dʌn] [roʊsts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [ə'baʊt] [hæf] [ðɪs] [mʌtʃ] [taɪm] .

The	**medium**	**and**	**well**	**-**	**done**	**roasts**	**should**	**be**	**allowed**	**about**	**half**	**this**	**much**	**time**	**.**
这	中等的	和	出色地	-	完毕	烤肉	应该	是	允许	关于	一半	这	很多	时间	.

-

46
-

中等熟度和全熟的烤肉所需时间约为上述时间的一半。46

[kən'venʃən(ə)l] ['bɜːrnər] [roʊ'tɪsəri] [gaɪd]

CONVENTIONAL	**BURNER**	**ROTISSERIE**	**GUIDE**
传统的	刻录机	烤肉架	指导

传统燃烧器烤肉机指南

[kən'sʌlt] [ˌmænjə'fæktʃɝɝz] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] ['bʊklət] [fɔːr; fər][spə'sɪfɪk][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] .

Consult	**manufacturer's**	**instruction**	**booklet**	**for**	**specific**	**information**	**.**
咨询	制造商的	操作说明	小册子	为了	具体的	信息	.

具体信息请参阅制造商的使用说明书。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪz] [ɪn'tendɪd] ['oʊnli][æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] .

The	**following**	**is**	**intended**	**only**	**as**	**a**	**guide**	**.**
这	下列的	是	故意的	仅有的	作为	一个	指导	.

以下内容仅供参考。

[ðə; ði] [roʊ'tɪsəri] [meɪ] [biː; bi]['loʊkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['brɔɪlər][ɔːr][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][reɪndʒ] .

The	**rotisserie**	**may**	**be**	**located**	**in**	**the**	**oven**	**,**	**broiler**	**or**	**on**	**top**	**of**	**the**	**range**	**.**
这	烤肉架	可能	是	位于	在	这	烤箱	,	肉鸡	或者	在	顶部	的	这	范围	.

烤肉架可以放置在烤箱、烤架或炉灶上。

[fɔːr; fər] [roʊˈtɪsəri] [ˈloʊkeɪtɪd] [ɪn] [ˈʌv(ə)n] , [ˈfɑːloʊ] [taɪm] [ænd; ənd] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] [ˈgɪv(ə)n] [ɪn]

FOR	ROTISSERIE	LOCATED	IN	OVEN	,	FOLLOW	TIME	AND	TEMPERATURE	GIVEN	IN
为了	烤肉架	位于	在	烤箱	,	跟随	时间	和	温度	给定	在

[ˈʌv(ə)n] [miːt] [ˈroʊstɪŋ] [gaɪd] .

OVEN	MEAT	ROASTING	GUIDE	.
烤箱	肉	烘焙	指导	.

对于位于烤箱内的旋转烤肉机，请按照烤箱肉类烘烤指南中给出的时间和温度进行操作。

[ɪn] [bɪlt] - [ɪn] [ˈreɪndʒɪz] [wɪð; wɪθ] [roʊˈtɪsəri] [ˈloʊkeɪtɪd] [ɪn] [ˈbrɔɪlər] [kəmˈpɑːrtmənt] [ˈʌndər] [ˈʌv(ə)n] ,

In	built	-	in	ranges	with	rotisserie	located	in	broiler	compartment	under	oven	,
在	建造	-	在	范围	和	烤肉架	位于	在	肉鸡	隔间	在下面	烤箱	,

在烤箱下方烤架隔间内设有旋转烤架的嵌入式灶具中，

[set] [ˈʌv(ə)n] [ˈθɜːrməstæt] [æt; ət] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] [loʊ] [fleɪm] ; [æt; ət] “ [brɔɪl] ” [fɔːr; fər] [haɪ] [fleɪm] .

set	oven	thermostat	at	350	degrees	for	low	flame	;	at	“	broil	”	for	high	flame	.
放	烤箱	恒温器	在	-	学位	为了	低的	火焰	;	在	“	烤	”	为了	高的	火焰	.

将烤箱恒温器设置为 350 度可实现小火；设置为“烧烤”可实现大火。

[kiːp] [dɔːr] [kloʊzd] [æz; əz] [fɔːr; fər] [ˈbrɔɪlɪŋ] .

Keep	door	closed	as	for	broiling	.
保持	门	关闭	作为	为了	烤制	.

像烤肉一样，烤的时候要关好门。

[ˌpriːˈhiːt] - [ˈmɪnɪts] .

Preheat	10	minutes	.
预热	-	分钟	.

预热10分钟。

FOOD	WEIGHT	POUNDS	FLAME	SETTING	FOR	ROTISSERIE	MINUTES	PER	POUND
食物	重量	磅	火焰	环境	为了	烤肉架	分钟	每	磅

食物重量（磅） 烤肉机火焰设置 每磅所需时间（分钟）

[biːf]

BEEF
牛肉

牛肉

[roʊld] [rɪb] [fɔːr] - [sɪks] [ɪn] [ˈbrɔɪlər] — [loʊ] [rer] - - -

Rolled	Rib	4	-	6	In	Broiler	—	Low	Rare	26	-	30
滚动	肋骨	4	-	6	在	肉鸡	—	低的	稀有的	-	-	-

烤鸡排（4-6块）——半熟（26-30克）

[ˈmiːdiəm] - - -

Medium	35	-	40
中等的	-	-	-

中等 35-40

[wel] - [dʌn] - - -

Well	-	done	40	-	45
出色地	-	完毕	-	-	-

做得不错，40-45分

[ˈtendərlɔɪn] 2½ - [θriː]

Tenderloin	2½	-	3
里脊肉	2½	-	3

里脊肉 2½-3

[ɪn] [ˈbrɔɪlər] — [ˈmiːdiəm] [rer] - - -

In	Broiler	—	medium	Rare	10	-	15
在	肉鸡	—	中等的	稀有的	-	-	-

肉鸡——五分熟 10-15

['miːdiəm] - - -
Medium 15 - 20
中等的 - - -

中等 15-20

[wel] - [dʌn] - - -
Well - done 22 - 28
出色地 - 完毕 - - -

做得好，22-28

[læm]
LAMB
羊肉

羊肉

[roʊld] [leg] [fɔːr] - [faɪv][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] . . . - - -
Rolled Leg 4 - 5 In Broiler — low . . . 40 - 45
滚动 腿 4 - 5 在 肉鸡 — 低的 . . . - - -

卷腿 4-5 肉鸡—低温... 40-45

[pɔːrk]
PORK
猪肉

猪肉

[kə'neɪdiən]['beɪkən][θriː] - [fɔːr][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] . . . - - -
Canadian Bacon 3 - 4 In Broiler — low . . . 20 - 25
加拿大 熏肉 3 - 4 在 肉鸡 — 低的 . . . - - -

加拿大培根 3-4 英寸（低温慢烤）.....20-25

[hæm] - [kjʊr] [θriː] - [fɔːr][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] . . . - - -
Ham - cured 3 - 4 In Broiler — low . . . 35 - 40
火腿 - 治愈 3 - 4 在 肉鸡 — 低的 . . . - - -

火腿腌制 3-4 英寸，肉鸡饲养——低温.....35-40

[hæm] - [ˌpriː'kʊkt] [fɔːr][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] . . . -
Ham - precooked 4 In Broiler — low . . . 20
火腿 - 预先煮熟的 4 在 肉鸡 — 低的 . . . -

烤箱预煮火腿 4 片 - 低温烤制... 20

[lɔɪn] , [freʃ] ([boʊnd][ænd; ənd] [roʊld])
Loin , fresh (boned and rolled)
腰部 , 新鲜的 (骨 和 滚动)

新鲜腰肉（去骨卷制）

[juːz] [miːt] [θər'mɑːmɪtər] [tuː; tə] [meɪk] [ʃʊr] [ðæt] [pɔːrk] [roʊsts] [ɑːr; ər] [wel] - [dʌn] .
use meat thermometer to make sure that pork roasts are well - done .
使用 肉 温度计 到 制作 当然 那 猪肉 烤肉 是 出色地 - 完毕 .

使用肉类温度计确保烤猪肉完全熟透。

[θriː] - [faɪv][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] . . . - - -
3 - 5 In Broiler — low . . . 45 - 5547
3 - 5 在 肉鸡 — 低的 . . . - - -

3-5 在肉鸡中—低.....45-5547

[fuːd] [weɪt] [paʊndz] [fleɪm] ['setɪŋ] [fɔːr; fər] [roʊ'tɪsəri] ['kʊkɪŋ] [taɪm]
FOOD WEIGHT POUNDS FLAME SETTING FOR ROTISSERIE COOKING TIME
食物 重量 磅 火焰 环境 为了 烤肉架 烹饪 时间

食物重量（磅） 烤肉机火焰设置 烹饪时间

['speərɪbz] [ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] 1½ - [ˌtuː'tuː] ['aʊərz]
Spareribs In Broiler — low 1½ - 2 hours
排骨 在 肉鸡 — 低的 1½ - 2 小时

烤箱烤排骨——低温烤1.5-2小时

['waɪnərz] [ɪn] ['brɔɪlər] — ['miːdiəm] - - - [mɪn] .
Weiners In Broiler — medium 12 - 15 min .
香肠 在 肉鸡 — 中等的 - - - 最小 .

肉鸡香肠——中等熟度 12-15 分钟。

['poʊltri]
POULTRY
家禽

家禽

['tʃɪkɪn] ([hævd]) [ˌtuː'tuː] - [θriː][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] [wʌn] - 1¼ ['aʊərz]
Chicken (halved) 2 - 3 In Broiler — low 1 - 1¼ hours
鸡 (减半) 2 - 3 在 肉鸡 — 低的 1 - 1¼ 小时

鸡块（切半）2-3 只，放入烤箱低温烤 1-1¼ 小时

['tʃɪkɪn] ([hoʊl]) [ˌtuː'tuː] - [θriː][ɪn] ['brɔɪlər] — ['miːdiəm] 1¼ - 1½ ['aʊərz]
Chicken (whole) 2 - 3 In Broiler — medium 1¼ - 1½ hours
鸡 (所有的) 2 - 3 在 肉鸡 — 中等的 1¼ - 1½ 小时

整鸡 2-3 只，放入烤箱中火烤 1¼-1½ 小时

['kɔːrnɪʃ] [hen] ¾ - [wʌn][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] 1½ - [ˌtuː'tuː] ['aʊərz]
Cornish Hen ¾ - 1 In Broiler — low 1½ - 2 hours
康沃尔郡 母鸡 ¾ - 1 在 肉鸡 — 低的 1½ - 2 小时

康沃尔母鸡 ¾-1 在肉鸡笼中——低温 1.5-2 小时

['dʌklɪŋ] [fɔːr] - [faɪv][ɪn] ['brɔɪlər] — [loʊ] 2½ - [θriː] ['aʊərz]
Duckling 4 - 5 In Broiler — low 2½ - 3 hours
小鸭 4 - 5 在 肉鸡 — 低的 2½ - 3 小时

肉鸡雏鸭 4-5 岁——低温 2.5-3 小时

[ˌɪnfrə'red] ['bɜːrnər] [roʊ'tɪsəri] [gaɪd]
INFRARED BURNER ROTISSERIE GUIDE
红外线的 刻录机 烤肉架 指导

红外线烤肉机使用指南

[juːz] [haɪ] [fleɪm] [fɔːr; fər] ['priːhiːtiŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ]
Use High flame for preheating and cooking
使用 高的 火焰 为了 预热 和 烹饪

预热和烹饪时请使用大火。

[ˌpriː'hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts]
Preheat 5 minutes
预热 5 分钟

预热 5 分钟

[fuːd] [weɪt] [paʊndz] ['dʌnɪs] ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] [ɪn'tɜːrn(ə)l] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
FOOD WEIGHT POUNDS DONENESS MINUTES PER POUND INTERNAL TEMPERATURE
食物 重量 磅 完成 分钟 每 磅 内部的 温度

食物重量（磅） 熟度（分钟/磅） 内部温度

[biːf]
BEEF
牛肉

牛肉

[roʊld] [rɪb] [fɔːr] - [sɪks] [rer] - 140°F .
Rolled Rib 4 - 6 Rare 20 140°F .
滚动 肋骨 4 - 6 稀有的 - 140°F .

卷肋排 4-6 生 20 140°F。

['miːdiəm] - 160°F .
Medium 22 160°F .
中等的 - 160°F .

中等 22 160°F。

[wel] - [dʌn] - 170°F .
Well - Done 25 170°F .
出色地 - 完毕 - 170°F .

全熟 25 170°F。

[rɪb] [aɪ] [roʊst] [θriː] - [fɔːr] [rer] - 140°F .
Rib Eye Roast 3 - 4 Rare 20 140°F .
肋骨 眼睛 烤 3 - 4 稀有的 - 140°F .

肋眼烤肉 3-4 生 20 140°F。

['miːdiəm] - 160°F .
Medium 22 160°F .
中等的 - 160°F .

中等 22 160°F。

[wel] - [dʌn] - 170°F .
Well - Done 25 170°F .
出色地 - 完毕 - 170°F .

全熟 25 170°F。

[læm]
LAMB
羊肉

羊肉

[roʊld] [leg] [θriː] - [fɔːr] ['miːdiəm] - 175°F .
Rolled Leg 3 - 4 Medium 25 175°F .
滚动 腿 3 - 4 中等的 - 175°F .

卷腿 3-4 中等 25 175°F。

[pɔːrk]
PORK
猪肉

猪肉

[kə'neɪdiən]['beɪkən][ˌtuː'tuː] - [θriː] [wel] - [dʌn] - 170°F .
Canadian Bacon 2 - 3 Well - Done 20 170°F .
加拿大 熏肉 2 - 3 出色地 - 完毕 - 170°F .

加拿大培根 2-3 全熟 20 170°F。

[hæm] — ['redi] - [tuː; tə] - [iːt] [faɪv] - [sɪks] [wel] - [dʌn] - 160°F .
Ham — Ready - to - Eat 5 - 6 Well - Done 20 160°F .
火腿 — 准备好 - 到 - 吃 5 - 6 出色地 - 完毕 - 160°F .

火腿—即食 5-6 全熟 20 160°F。

[lɔɪn] — [boʊn] [ɪn] [fɔːr] - [faɪv] [wel] - [dʌn] - 170°F .
Loin — Bone In 4 - 5 Well - Done 15 170°F .
腰部 — 骨 在 4 - 5 出色地 - 完毕 - 170°F .

带骨腰肉 4-5 全熟 15 170°F。

['poʊltri]
POULTRY
家禽

家禽

['brɔɪlər] - ['fraɪər][ˌtuː'tuː] - [θriː] [wel] - [dʌn] - 190°F .
Broiler - fryer 2 - 3 Well - Done 20 190°F .
肉鸡 - 油炸锅 2 - 3 出色地 - 完毕 - 190°F .

烤肉机-油炸机 2-3 全熟 20 190°F。

['tɜːrki] ([nɑːt] [stʌft]) [sɪks] - [eɪt] [wel] - [dʌn] - 190°F . -
Turkey (not stuffed) 6 - 8 Well - Done 15 190°F . 48
火鸡 (不是 填充) 6 - 8 出色地 - 完毕 - 190°F . -

火鸡（未填馅）6-8 全熟 15 190°F.48

['kʊkɪŋ] [tɜ:rmz] [ænd; ənd] ['meθədz]
COOKING TERMS AND METHODS
烹饪 条款 和 方法

烹饪术语和方法

[noʊt] : [si:] ['peɪdʒɪz] - [θru:] - [tu:; tə][ju:z] [ˌθɜ:rmə'stætɪk] [tɑ:p]['bɜ:rnər][fɔ:r; fər] [ði:z] ['meθədz] .
Note : See pages 12 through 18 to use thermostatic top burner for these methods .
笔记 : 看 页面 - 通过 - 到 使用 恒温 顶部 刻录机 为了 这些 方法 .

注意：请参阅第 12 至 18 页，了解如何使用恒温顶部燃烧器进行这些烹饪方法。

[bɔɪl]
BOIL
熬

熬

[tu:; tə] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ]['lɪkwɪd][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] - [dɪ'gri:z] .
To cook in a liquid at a temperature of 212 degrees .
到 厨师 在 一个 液体 在 一个 温度 的 - 学位 .

在 212 度的液体中烹煮。

['vɪʒuəli] , ['bʌblz] [ʃʊd; ʃəd][raɪz] [kən'tɪnjuəli] .
Visually , bubbles should rise continually .
视觉上 , 气泡 应该 上升 持续 .

从视觉上看，气泡应该持续上升。

['meθəd] : ['kʌvər][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:ntents][tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['oʊvər][ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm]
Method : cover the pan and bring the contents to a boil over a high flame
方法 : 覆盖 这 平底锅 和 带来 这 内容 到 一个 熬 超过 一个 高的 火焰
.
:
.

方法：盖上锅盖，用大火将锅内食材煮沸。

[ðen] [tɜ:rn][tu:; tə][ðə; ði] ['sɪmər] [fleɪm] ([fɜ:rst] [klɪk] [ɑ:n] ['meni] ['bɝ:nɝz]) [ænd; ənd] [kən'tɪnju:] ['bɔɪlɪŋ]
Then turn to the simmer flame (first click on many burners) and continue boiling
然后 转动 到 这 煨 火焰 (第一的 点击 在 许多 燃烧器) 和 继续 沸腾
, ['kʌvərd] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
, covered until done .
, 涵盖 直到 完毕 .

然后调至小火（许多炉灶的第一档），盖上盖子继续煮，直到煮熟。

[breɪz]
BRAISE
烩

烩

[tu:; tə] [kʊk] [mi:t] [ɔ:r] ['poʊltri] [baɪ] ['sɪrɪŋ] [ɪn][fæt] ,
To cook meat or poultry by searing in fat ,
到 厨师 肉 或者 家禽 经过 灼烧 在 胖的 ,

用油脂煎烤肉类或家禽

[ðen] ['sɪmərɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvərd] [pæn][ɪn] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɔɪstʃər] .
then simmering in a covered pan in small amount of moisture .
然后 煨煮 在 一个 涵盖 平底锅 在 小的 数量 的 水分 .

然后加盖在锅里，用少量水分慢炖。

['meθəd] : ['dʒen(ə)rəli] , [mi:ts] [ɑ:r; ər] ['si:znd] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn]['flaʊər][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][hɑ:t]
Method : generally , meats are seasoned and rolled in flour and browned in hot
方法 : 一般来说 , 肉类 是 经验丰富的 和 滚动 在 面粉 和 棕色 在 热的
[fæt] .
fat .
胖的 .

方法：一般情况下，将肉类调味后裹上面粉，然后在热油中煎至棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiːt][ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv][ˈlɪkwɪd][ænd; ənd][ˈkʌvər][ðə; ði][pæn] .

Then	**add**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**liquid**	**and**	**cover**	**the**	**pan**	**.**
然后	添加	一个	小的	数量	的	液体	和	覆盖	这	平底锅	.

然后加入少量液体，盖上锅盖。

[tɜːrn][ˈbɜːrnər] [vælv] [nɑːb] [tuː; tə] [ˈsɪmər] [fleɪm] , [soʊ] [fuːd] [ˈsiməz] , [nɑːt] [bɔɪlz] , [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

Turn	**burner**	**valve**	**knob**	**to**	**simmer**	**flame**	**,**	**so**	**food**	**simmers**	**,**	**not**	**boils**	**,**	**until**	**done**	**.**
转动	刻录机	阀门	旋钮	到	煨	火焰	,	所以	食物	慢炖	,	不是	沸腾	,	直到	完毕	.

将炉灶阀门旋钮调至小火慢炖模式，让食物小火慢炖而不是沸腾，直到煮熟。

[diːp] [fæt] [fraɪ]

DEEP	**FAT**	**FRY**
深的	胖的	炒

油炸

[tuː; tə] [kʊk] [ɪn][fæt] [diːp] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [kəmˈpliːtli] [ˈkʌvər][ðə; ði] [fuːd] [ˈbiːɪŋ] [kʊkt] .

To	**cook**	**in**	**fat**	**deep**	**enough**	**to**	**completely**	**cover**	**the**	**food**	**being**	**cooked**	**.**
到	厨师	在	胖的	深的	足够的	到	完全地	覆盖	这	食物	存在	煮熟	.

用足够多的油脂烹饪，油脂要完全覆盖被烹饪的食物。

[ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] [ɔːr] [ˈskɪlɪt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

A	**saucepan**	**or**	**skillet**	**may**	**be**	**used**	**.**
一个	平底锅	或者	煎锅	可能	是	用过的	.

可以使用平底锅或煎锅。

[ˈmeθəd] : [juːz][ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði][fæt][tuː; tə] [ˈfraɪɪŋ] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] (

Method	**:**	**use**	**a**	**high**	**flame**	**to**	**bring**	**the**	**fat**	**to**	**frying**	**temperature**	**(**
方法	:	使用	一个	高的	火焰	到	带来	这	胖的	到	煎炸	温度	(

['juːʒuəli; 'juːʒəli] - [dɪ'griːz]) ,

usually	**375**	**degrees**	**)**	**,**
通常	-	学位	)	,

方法：用大火将油脂加热至煎炸温度（通常为375度），

[ðen] [ˈloʊər] [ðə; ði] [fleɪm] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː][dʒʌst] [meinˈteinz] [ðə; ði] [dɪˈzaɪrd] [fæt]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

then	**lower**	**the**	**flame**	**until**	**it**	**just**	**maintains**	**the**	**desired**	**fat**	**temperature**	**.**
然后	降低	这	火焰	直到	它	只是	保持	这	想要的	胖的	温度	.

然后调低火力，直到脂肪温度刚好保持在理想温度为止。

[haɪ] [bɔɪl]

HIGH	**BOIL**
高的	熬

高温沸腾

[ðɪs] [tɜːrm][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [dɪˈskraɪb] [ə; eɪ] [ˈvɪgərəs] , [ˈroʊlɪŋ] [bɔɪl] [wɪtʃ] [ˈkænɑːt][biː; bi] [stɜːrd] [daʊn] .

This	**term**	**is**	**used**	**to**	**describe**	**a**	**vigorous**	**,**	**rolling**	**boil**	**which**	**cannot**	**be**	**stirred**	**down**	**.**
这	学期	是	用过的	到	描述	一个	蓬勃	,	滚动	熬	哪个	不能	是	搅拌	向下	.

这个术语用来形容剧烈翻滚、无法通过搅拌平息的沸腾状态。

[ˌaɪ ˈtiː] [kʊks] [noʊ]['fæstər][ðæn; ðən][ə; eɪ]['dʒent(ə)l][bɔɪl][bʌt; bət][ɪz] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [fuːdz] [laɪk]

It	**cooks**	**no**	**faster**	**than**	**a**	**gentle**	**boil**	**but**	**is**	**needed**	**for**	**cooking**	**foods**	**like**
它	厨师	不	快点	比	一个	温和的	熬	但	是	需要	为了	烹饪	食物	喜欢

[ˌmækəˈroʊni][ɔːr]['dʒeliz][ænd; ənd][dʒæmz] .

macaroni	**or**	**jellies**	**and**	**jams**	**.**
通心粉	或者	果冻	和	果酱	.

它的烹饪速度并不比小火慢煮快，但却是烹饪通心粉、果冻和果酱等食物所必需的。

['meθəd] : ['kʌvər][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][juːz][ə; eɪ] [haɪ] [fleɪm] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði]['kɑːntents][tuː; tə][ə; eɪ]

Method	**:**	**cover**	**the**	**pan**	**and**	**use**	**a**	**high**	**flame**	**to**	**bring**	**the**	**contents**	**to**	**a**
方法	:	覆盖	这	平底锅	和	使用	一个	高的	火焰	到	带来	这	内容	到	一个

[bɔɪl] ['kwɪkli] .

boil	**quickly**	**.**
熬	迅速地	.

方法：盖上锅盖，用大火快速将锅内食材煮沸。

[ðen] [ʌn'kʌvər] [ðə; ði][pæn][ænd; ənd][tɜːrn][tuː; tə][ə; eɪ]['miːdiəm] [fleɪm] [ɔːr] [ɪ'nʌf] [hiːt] [tuː; tə]

Then	**uncover**	**the**	**pan**	**and**	**turn**	**to**	**a**	**medium**	**flame**	**or**	**enough**	**heat**	**to**
然后	揭露	这	平底锅	和	转动	到	一个	中等的	火焰	或者	足够的	热	到

[meɪn'teɪn] [ə; eɪ] [haɪ] [bɔɪl] .

maintain	**a**	**high**	**boil**	**.**
维持	一个	高的	熬	.

然后揭开锅盖，调至中火或足以保持沸腾的火力。

[ðə; ði] [fuːd] [ɪz] [kʊkt] [ʌn'kʌvərd] [ɪn] [ðɪs] [keɪs] [tuː; tə] [prɪ'vent] [bɔɪl] - ['əuvəz][ænd; ənd] / [ɔːr][tuː; tə]

The	**food**	**is**	**cooked**	**uncovered**	**in**	**this**	**case**	**to**	**prevent**	**boil**	**-**	**overs**	**and**	**/**	**or**	**to**
这	食物	是	煮熟	裸露	在	这	案件	到	防止	熬	-	局	和	/	或者	到

[pər'mɪt] [ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] .

permit	**evaporation**	**.**
允许	蒸发	.

在这种情况下，食物是在不加盖的情况下烹饪的，以防止溢出和/或允许水分蒸发。

[melt]

MELT
熔化

熔化

[tuː; tə]['lɪkwɪfaɪ][ə; eɪ]['sɑːlɪd] [fuːd] [baɪ] [hiːt] .

To	**liquify**	**a**	**solid**	**food**	**by**	**heat**	**.**
到	液化	一个	坚硬的	食物	经过	热	.

用加热的方式将固体食物液化。

['meθəd] : [hiːt] ['oʊvər] “ [kiːp] [wɔːrm] ” [fleɪm] [ʌn'tɪl] ['likwifai] .

Method	**:**	**heat**	**over**	**“**	**keep**	**warm**	**”**	**flame**	**until**	**liquified**	**.**
方法	:	热	超过	“	保持	温暖的	”	火焰	直到	液化	.

方法：用保温火加热至液化。

['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][pæn] [wɪl] [spiːd] ['meltɪŋ] .

Covering	**the**	**pan**	**will**	**speed**	**melting**	**.**
覆盖	这	平底锅	将要	速度	融化	.

盖上锅盖可以加快融化速度。

[pæn] [brɔɪl]

PAN	**BROIL**
平底锅	烤

平底锅烤制

[tuː; tə] [kʊk] [ʌn'kʌvərd] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['sɜːrfɪs] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɪn][ə; eɪ] ['skɪlɪt] , ['pɔːrɪŋ] [ɔːf][fæt]

To	**cook**	**uncovered**	**on**	**a**	**hot**	**surface**	**,**	**usually**	**in**	**a**	**skillet**	**,**	**pouring**	**off**	**fat**
到	厨师	裸露	在	一个	热的	表面	,	通常	在	一个	煎锅	,	浇注	离开	胖的

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ə'kjuːmjuleits] .

as	**it**	**accumulates**	**.**
作为	它	积累	.

在热表面上不加盖地烹饪，通常是在煎锅中，并倒掉积聚的油脂。

['meθəd] : [hiːt] ['skɪlɪt] [ɑːn] “ [haɪ] ” .

Method	**:**	**heat**	**skillet**	**on**	**“**	**high**	**”**	**.**
方法	:	热	煎锅	在	“	高的	”	.

方法：将平底锅调至“高火”加热。

[duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː][fæt][ɔːr]['wɔːtər][ænd; ənd][duː][nɑːt]['kʌvər] .

Do	**not**	**add**	**fat**	**or**	**water**	**and**	**do**	**not**	**cover**	**.**
做	不是	添加	胖的	或者	水	和	做	不是	覆盖	.

不要加油或水，也不要盖盖子。

[tɜːrn][tuː; tə] “ ['sɪmər] ” [ænd; ənd] [braʊn] [miːt] ['sloʊli] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] , ['pɔːrɪŋ] [ɔːf][fæt][æz; əz]

Turn	to	“	simmer	”	and	brown	meat	slowly	on	both	sides	,	pouring	off	fat	as
转动	到	“	煨	”	和	棕色的	肉	缓慢地	在	两个都	侧面	,	浇注	离开	胖的	作为

[ˌaɪ 'tiː] [ə'kjuːmjuleits] .

it	accumulates	.
它	积累	.

转小火慢炖，将肉两面慢慢煎至棕色，并倒掉积聚的油脂。

[soʊ'teɪ] [ɔːr] [pæn] [fraɪ]

SAUTÉ	OR	PAN	FRY
炒	或者	平底锅	炒

煎炒或平底锅煎

[tuː; tə] [kʊk] [ʌn'kʌvərd] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt] ['skɪlɪt] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][fæt] .

To	cook	uncovered	in	a	hot	skillet	in	a	small	amount	of	fat	.
到	厨师	裸露	在	一个	热的	煎锅	在	一个	小的	数量	的	胖的	.

在热锅中用少量油脂敞开锅盖烹饪。

['meθəd] :

Method	:
方法	:

方法：

[hiːt] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [fæt][ɔːr] ['bʌtər] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] ([wʌn][tuː; tə] [fɔːr]

heat	just	enough	fat	or	butter	to	keep	the	meat	from	sticking	(	one	to	four
热	只是	足够的	胖的	或者	黄油	到	保持	这	肉	从	粘性	(	一	到	四

['teɪbəlˌspuːnz]) [ɪn][ə; eɪ] ['skɪlɪt] ['oʊvər][ə; eɪ] [loʊ] [tuː; tə] ['miːdiəm] [fleɪm] ,

tablespoons	)	in	a	skillet	over	a	low	to	medium	flame	,
汤匙	)	在	一个	煎锅	超过	一个	低的	到	中等的	火焰	,

在煎锅中用中小火加热适量的油脂或黄油（一到四汤匙），以防止肉粘锅。

[di'pendiŋ] [ɑːn][ðə; ði][juː'tens(ə)l] [mə'tɪriəl] .

depending	on	the	utensil	material	.
取决于	在	这	用具	材料	.

根据餐具材质而定。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fuːd] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːt][fæt][ænd; ənd] [kʊk] , ['tɜːrnɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , [ʌn'tɪl] [braʊn]

Add	the	food	to	the	hot	fat	and	cook	,	turning	occasionally	,	until	brown
添加	这	食物	到	这	热的	胖的	和	厨师	,	转弯	偶尔	,	直到	棕色的

[æz; əz] [dɪ'zaɪrd] . -

as	desired	.	49
作为	想要的	.	-

将食材放入热油中翻炒，直至达到理想的棕色即可。49

['sɪmər]

SIMMER
煨

煨

[tuː; tə] [kʊk] [ɪn]['lɪkwɪd] , ['juːʒuəli; 'juːʒəli]['wɔːtər] , [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]

To	cook	in	liquid	,	usually	water	,	at	a	temperature	below	the	boiling
到	厨师	在	液体	,	通常	水	,	在	一个	温度	以下	这	沸腾

[pɔɪnt] .

point	.
观点	.

在液体（通常是水）中，以低于沸点的温度进行烹饪。

[smɔːl] ['bʌblz] [ɑːr; ər] [fɔːrmd] [ænd; ənd] [raɪz] ['sloʊli] , [bʌt; bət] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] [ɪz] ['præktɪkli] ['moʊʃnləs]

Small	**bubbles**	**are**	**formed**	**and**	**rise**	**slowly**	**,**	**but**	**the**	**liquid**	**is**	**practically**	**motionless**
小的	气泡	是	形成	和	上升	缓慢地	,	但	这	液体	是	几乎	静止不动

.

:

.

形成小气泡并缓慢上升，但液体几乎静止不动。

['meθəd] : ['kʌvər] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [brɪŋ] [ðə; ði] [fuːd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ['oʊvər] [ə; eɪ] [haɪ]

Method	**:**	**cover**	**the**	**pan**	**and**	**bring**	**the**	**food**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**over**	**a**	**high**
方法	:	覆盖	这	平底锅	和	带来	这	食物	到	这	沸腾	观点	超过	一个	高的

[fleɪm] .

flame	**.**
火焰	.

方法：盖上锅盖，用大火将食物煮沸。

[ðen] [tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] “ ['sɪmər] ” [fleɪm] .

Then	**turn**	**to**	**the**	**“**	**simmer**	**”**	**flame**	**.**
然后	转动	到	这	“	煨	”	火焰	.

然后调至“慢炖”火候。

[stuː]

STEW
炖

炖

[tuː; tə] [kʊk] [fuːdz] ['sloʊli] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌvərd] [pæn] [ɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ði] [fuːd] .

To	**cook**	**foods**	**slowly**	**in**	**a**	**covered**	**pan**	**in**	**enough**	**water**	**to**	**cover**	**the**	**food**	**.**
到	厨师	食物	缓慢地	在	一个	涵盖	平底锅	在	足够的	水	到	覆盖	这	食物	.

将食物放入带盖的锅中，加水至没过食物，小火慢煮。

['meθəd] : [ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['breɪzɪŋ] [ɪk'sept] [ðæt] [mɔːr] ['lɪkwɪd] [ɪz] [juːst] .

Method	**:**	**this**	**is**	**the**	**same**	**as**	**braising**	**except**	**that**	**more**	**liquid**	**is**	**used**	**.**
方法	:	这	是	这	相同的	作为	炖	除了	那	更多的	液体	是	用过的	.

方法：与炖煮相同，只是用了更多的液体。

[ðə; ði] [fuːd] [ʃʊd; ʃəd] ['sɪmər] , [nɑːt] [bɔɪl] .

The	**food**	**should**	**simmer**	**,**	**not**	**boil**	**.**
这	食物	应该	煨	,	不是	熬	.

食物应该小火慢炖，而不是沸腾。

['meʒərɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] [weɪ]

MEASURING	**THE**	**RIGHT**	**WAY**
测量	这	正确的	方式

正确的测量方法

['ɔːlweɪz] ['meʒər] ['ækjərətli] [wɪð; wɪθ] ['stændərd] ['meʒərɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt]

ALWAYS	**MEASURE**	**ACCURATELY**	**WITH**	**STANDARD**	**MEASURING**	**EQUIPMENT**
总是	措施	准确	和	标准	测量	设备

务必使用标准测量设备进行精确测量。

FLOUR1 .

FLOUR1	**.**
FLOUR1	.

面粉1.

['ɔːlweɪz] [sɪft] [keɪk] [ænd; ənd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ] .

Always	**sift**	**cake**	**and**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**	**before**	**measuring**	**.**
总是	筛	蛋糕	和	全部	-	目的	面粉	前	测量	.

量取蛋糕粉和普通面粉之前，务必先过筛。

[sɪft] [prɪ] - ['sɪftɪd] ['flaʊər] [ən'les] ['resəpi] [spə'sɪfɪkli] [sez] ['ʌðərwaɪz] .

Sift	**pre**	**-**	**sifted**	**flour**	**unless**	**recipe**	**specifically**	**says**	**otherwise**	**.**
筛	预	-	筛过的	面粉	除非	食谱	具体来说	说道	否则	.

除非食谱另有说明，否则请将预先过筛的面粉再次过筛。

[duː][nɑːt][sɪft] [raɪ] , ['greɪəm] [ɔːr] [hoʊl] [wiːt] ['flaʊər] .

Do	**not**	**sift**	**rye**	**,**	**graham**	**or**	**whole**	**wheat**	**flour**	**.**
做	不是	筛	黑麦	,	格雷厄姆	或者	所有的	小麦	面粉	.

不要筛黑麦粉、全麦粉或全麦面粉。

['ɪnstəntaɪz] ['flaʊər]['kænɑːt][biː; bi]['sɪftɪd] .

Instantized	**flour**	**cannot**	**be**	**sifted**	**.**
实例化	面粉	不能	是	筛过的	.

速溶面粉不能过筛。

[ˌtuː'tuː] . [sɪft]['ɑːntə][wækst]['peɪpər] .

2	**.**	**Sift**	**onto**	**waxed**	**paper**	**.**
2	.	筛	到	打蜡	纸	.

2. 筛到蜡纸上。

[spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː][draɪ] ['meʒərɪŋ] [kʌp] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [pæk] [ɔːr] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] .

Spoon	**lightly**	**into**	**dry**	**measuring**	**cup**	**,**	**being**	**careful**	**not**	**to**	**pack**	**or**	**shake**	**it**	**.**
勺子	轻轻	进入	干燥	测量	杯子	,	存在	小心	不是	到	盒	或者	摇	它	.

用勺子轻轻舀入干燥的量杯中，注意不要压实或摇晃。

['lev(ə)l][wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] ['spætʃələ] , [wɪ'ðaʊt] ['pækɪŋ] [daʊn] .

Level	**with**	**straight**	**-**	**edged**	**spatula**	**,**	**without**	**packing**	**down**	**.**
等级	和	直的	-	边缘	抹刀	,	没有	包装	向下	.

用直刃抹刀抹平，不要压实。

LIQUIDS1 .

LIQUIDS1	**.**
LIQUIDS1	.

液体1.

['ɔːlweɪz] [set]['lɪkwɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌp][ɑːn]['lev(ə)l] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə] [dɪ'zaɪrd] [mɑːrk] . [ˌtuː'tuː] .

Always	**set**	**liquid**	**measuring**	**cup**	**on**	**level**	**surface**	**and**	**fill**	**to**	**desired**	**mark**	**.**	**2**	**.**
总是	放	液体	测量	杯子	在	等级	表面	和	充满	到	想要的	标记	.	2	.

1. 务必将液体量杯放在水平面上，并加水至所需刻度线。2.

[ɪf] [θɪk] [laɪk] [mə'læsɪz] [ɔːr]['sɪrəp; 'serəp] , ['lev(ə)l][ɔːf][wɪð; wɪθ]['spætʃələ] .

If	**thick**	**like**	**molasses**	**or**	**sirup**	**,**	**level**	**off**	**with**	**spatula**	**.**
如果	厚的	喜欢	糖蜜	或者	糖浆	,	等级	离开	和	抹刀	.

如果像糖蜜或糖浆一样浓稠，用抹刀抹平。

['ʃɔːrtnɪŋ]

SHORTENING
缩短

缩短

[juːz]['grædʒueɪtɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] .

Use	**graduated**	**measuring**	**cups**	**.**
使用	毕业	测量	杯子	.

使用带刻度的量杯。

[hæv; həv] ['ʃɔːrtnɪŋ] [æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Have	**shortening**	**at**	**room**	**temperature**	**.**
有	缩短	在	房间	温度	.

将起酥油置于室温下。

[pæk] ['fɜːrmli]['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .

Pack	**firmly**	**into**	**measuring**	**cup**	**.**
盒	牢牢	进入	测量	杯子	.

将物料紧实地装入量杯中。

['lev(ə)l] [ɔ:f] [wɪð; wɪθ] [streɪt] - [edʒd] ['spætʃələ] .

Level	off	with	straight	-	edged	spatula	.
等级	离开	和	直的	-	边缘	抹刀	.

用直刃抹刀抹平。

[braʊn] ['ʃʊgər]

BROWN	SUGAR
棕色的	糖

红糖

[ju:z] ['grædʒueɪtɪd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .

Use	graduated	measuring	cup	.
使用	毕业	测量	杯子	.

使用带刻度的量杯。

[pæk] [daʊn] [ɪn] [kʌp] [wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] [spu:n] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [hoʊld] ['tə'geðər] [wen] [tɜ:rnd] [aʊt] .

Pack	down	in	cup	with	back	of	spoon	,	just	enough	to	hold	together	when	turned	out	.
盒	向下	在	杯子	和	后退	的	勺子	,	只是	足够的	到	抓住	一起	什么时候	转向	出去	.

用勺子背面将杯中的面糊压实，压实到倒扣后能保持形状即可。

['bʌtər] [ænd; ənd] ['mɑ:rdʒərən]

BUTTER	AND	MARGARINE
黄油	和	人造黄油

黄油和人造黄油

[wʌn] [stɪk] (¼ ['el bi:] .) ['i:kwəlz] ½ [kʌp] .

One	stick	(	¼	lb	.	)	equals	½	cup	.
一	戳	(	¼	磅	.	)	等于	½	杯子	.

一根（¼磅）等于½杯。

[tu:; tə] ['meʒər] ¼ [kʌp] , [kʌt] [stɪk] [ɪn] [hæf] .

To	measure	¼	cup	,	cut	stick	in	half	.
到	措施	¼	杯子	,	切	戳	在	一半	.

要量取 1/4 杯，请将木棍切成两半。

[wʌn] [ˌti:ˌbi:ˌes'pi:] . ['i:kwəlz] ⅛ [ʌv; əv] [ə; eɪ] [stɪk] .

1	Tbsp	.	equals	⅛	of	a	stick	.
1	汤匙	.	等于	⅛	的	一个	戳	.

1 汤匙等于 ⅛ 根。

[du:] [nɑ:t] ['sʌbstɪtu:t] [wɪpt] ['mɑ:rdʒərən] [ɔ:r] ['bʌtər] [ən'les] ['resəpi] [spə'sɪfɪkli] [kɔ:lz] [fɔ:r; fər] [ˌaɪ 'ti:] .

Do	not	substitute	whipped	margarine	or	butter	unless	recipe	specifically	calls	for	it	.
做	不是	代替	鞭打	人造黄油	或者	黄油	除非	食谱	具体来说	呼叫	为了	它	.

除非食谱明确要求，否则不要用打发的人造黄油或黄油代替。

[draɪd] [fru:ts]

DRIED	FRUITS
干燥	水果

干果

[pæk] ['reɪzɪnz] , [deɪts] , [fɪgz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ['laɪtli] ['ɪntu:] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .

Pack	raisins	,	dates	,	figs	,	etc	.	lightly	into	measuring	cup	.
盒	葡萄干	,	日期	,	无花果	,	ETC	.	轻轻	进入	测量	杯子	.

将葡萄干、枣、无花果等轻轻装入量杯中。

[pres] ['dʒentli] [tu:; tə] ['lev(ə)l] [ɔ:f] [tɑ:p] .

Press	gently	to	level	off	top	.
按	轻轻地	到	等级	离开	顶部	.

轻轻按压使顶部平整。

[nʌts] [ænd; ənd] ['koʊkənʌt]
NUTS **AND** **COCONUT**
坚果 和 椰子

坚果和椰子

[pæk] ['laɪtli] ['ɪntuː][kʌp][ænd; ənd]['lev(ə)l][ɔːf] .
Pack **lightly** **into** **cup** **and** **level** **off** **.**
盒 轻轻 进入 杯子 和 等级 离开 .

轻轻压入杯中并抹平。

[sɔːft] [bred] [krʌmz]
SOFT **BREAD** **CRUMBS**
柔软的 面包 面包屑

软面包屑

[pæk] ['laɪtli] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp] .
Pack **lightly** **into** **measuring** **cup** **.**
盒 轻轻 进入 测量 杯子 .

轻轻装入量杯。

[duː][nɑːt] [pres] [daʊn] [hɑːrd] .
Do **not** **press** **down** **hard** **.**
做 不是 按 向下 难的 .

不要用力按压。

['lev(ə)l] [ɔːf] .
Level **off** **.**
等级 离开 .

趋于平稳。

[faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz]
FINE **DRY** **BREAD** **CRUMBS**
美好的 干燥 面包 面包屑

细干面包屑

[spuːn] ['laɪtli] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp][ænd; ənd]['lev(ə)l][ɔːf] .
Spoon **lightly** **into** **measuring** **cup** **and** **level** **off** **.**
勺子 轻轻 进入 测量 杯子 和 等级 离开 .

用勺子轻轻舀入量杯中，刮平。

[dəunt] [ʃeɪk] [kʌp] .
Don't **shake** **cup** **.**
不 摇 杯子 .

不要摇晃杯子。

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][ɔːr] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
SHREDDED **OR** **GRATED** **CHEESE**
碎 或者 磨碎的 奶酪

碎奶酪或磨碎的奶酪

[pæk] ['laɪtli] ['ɪntuː] ['meʒərɪŋ] [kʌp][ænd; ənd]['lev(ə)l][ɔːf] . -
Pack **lightly** **into** **measuring** **cup** **and** **level** **off** **.** **50**
盒 轻轻 进入 测量 杯子 和 等级 离开 . -

轻轻地将面糊装入量杯并刮平。50

['kɑːmən] [kæn; kən][ænd; ənd][dʒɑːr]['saɪzɪz]
COMMON **CAN** **AND** **JAR** **SIZES**
常见的 能 和 罐 尺寸

常见的罐头和瓶子尺寸

[kæn; kən]['saɪzɪz]
CAN **SIZES**
能 尺寸

罐头尺寸

[saɪz][ʌv; əv][kænz] [weɪt] [kʌps] [pər][kæn; kən]

Size	of	Cans	Weight	Cups	Per	Can
尺寸	的	罐头	重量	杯子	每	能

罐头尺寸 重量 每罐杯数

[eɪt][ɑːz] .

8	oz	.
8	盎司	.

8盎司

[kæn; kən][eɪt][ɑːz] .

can	8	oz	.
能	8	盎司	.

罐装 8 盎司

[wʌn][siː] .

1	C	.
1	C	.

C.

['pɪknɪk][kæn; kən] ([noʊ] . [wʌn]) 10½ [ɑːz] . 1¼

Picnic	can	(	No	.	1	)	10½	oz	.	1¼
野餐	能	(	不	.	1	)	10½	盎司	.	1¼

野餐罐（1号）10½盎司1¼

[siː] .

C	.
C	.

C.

- [ɑːz] .

12	oz	.
-	盎司	.

12盎司

[kæn; kən] - [ɑːz] .

can	12	oz	.
能	-	盎司	.

罐装 12 盎司

1½ [siː] .

1½	C	.
1½	C	.

1½ 杯

[noʊ] . - [kæn; kən] - [tuː; tə] - [ɑːz] .

No	.	300	can	14	to	16	oz	.
不	.	-	能	-	到	-	盎司	.

300号罐装14至16盎司。

1¾ [siː] .

1¾	C	.
1¾	C	.

1¾ C.

[noʊ] . - [kæn; kən] - [tuː; tə] - [ɑːz] . [ˌtuːˈtuː][siː] .

No	.	303	can	16	to	17	oz	.	2	C	.
不	.	-	能	-	到	-	盎司	.	2	C	.

303号罐装16至17盎司。2杯。

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən][wʌn]['el biː] . , [fɔːr][ɑːz] .

No	.	2	can	1	lb	.	,	4	oz	.
不	.	2	能	1	磅	.	,	4	盎司	.

2号罐装1磅4盎司。

[ɔːr]
or
或者

或者

[wʌn][ˌpiː ˈtiː] . , [ˌtuːˈtuː][ɛfˈɛl] . [ɑːz] .
1 **pt** **.** **,** **2** **fl** **.** **oz** **.**
1 pt . , 2 fl . 盎司 .

1品脱，2液体盎司

2½ [siː] .
2½ **C** **.**
2½ C .

2½ 杯

[noʊ] . 2½ [kæn; kən][wʌn][ˈel biː] . , - [ɑːz] . 3½ [siː] .
No **.** **2½** **can** **1** **lb** **.** **,** **13** **oz** **.** **3½** **C** **.**
不 . 2½ 能 1 磅 . , - 盎司 . 3½ C .

2½号罐 1磅13盎司 3½杯

[noʊ] . [θriː][kæn; kən][θriː][ˈel biː] . , [θriː][ɑːz] .
No **.** **3** **can** **3** **lb** **.** **,** **3** **oz** **.**
不 . 3 能 3 磅 . , 3 盎司 .

3号罐装3磅3盎司。

[ɔːr]
or
或者

或者

[wʌn][kjuːˈtiː] . , - [ɛfˈɛl] . [ɑːz] .
1 **qt** **.** **,** **14** **fl** **.** **oz** **.**
1 qt . , - fl . 盎司 .

1夸脱，14液体盎司

5¾ [siː] .
5¾ **C** **.**
5¾ C .

5¾ C.

[noʊ] . - [kæn; kən] 6½ [tuː; tə]['sɛvən]['el biː] . , [faɪv][ɑːz] . - [tuː; tə] - [siː] . [ɔːr] 3¼ [kjuːˈtiː] .
No **.** **10** **can** **6½** **to** **7** **lb** **.** **,** **5** **oz** **.** **12** **to** **13** **C** **.** **or** **3¼** **qt** **.**
不 . - 能 6½ 到 7 磅 . , 5 盎司 . - 到 - C . 或者 3¼ qt .

10号罐 6½ 至 7 磅 5 盎司 12 至 13 杯或 3¼ 夸脱

[ˈsʌbstitjuːtiŋ] [ɪnˈgriːdiənts]
SUBSTITUTING **INGREDIENTS**
替换 原料

替换成分

[ɪnˈgriːdiənts] [ˈkwɑːntəti] [ˈsʌbstɪtuːt] ([es])
Ingredients **Quantity** **Substitute** **(** **s** **)**
原料 数量 代替 (s)

配料 数量 替代品

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] 1½ [ˈtiːspuːn] [ˈfɑːsfeɪt] [ɔːr][ˈtɑːrˌtreɪt] [ˈbeɪkɪŋ]
BAKING **POWDER** **1** **teaspoon** **double** **-** **acting** **1½** **teaspoons** **phosphate** **or** **tartrate** **baking**
烘烤 粉末 1 茶匙 双倍的 - 表演 1½ 茶匙 磷酸盐 或者 酒石酸盐 烘烤
[ˈpaʊdər]
powder
粉末

泡打粉 1 茶匙双效泡打粉 1½ 茶匙磷酸盐或酒石酸泡打粉

¼ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [plʌs] ½ [kʌp] ['bʌtərmɪlk] [ɔ:r]['saʊər] [mɪlk]
¼ teaspoon baking soda plus ½ cup buttermilk or sour milk
¼ 茶匙 烘烤 苏打 加 ½ 杯子 酪乳 或者 酸的 牛奶

¼茶匙小苏打加½杯酪乳或酸奶

¼ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] [plʌs] ⅝ ['ti:spu:n] [kri:m] [ʌv; əv]['tɑ:rtər]
¼ teaspoon baking soda plus ⅝ teaspoon cream of tartar
¼ 茶匙 烘烤 苏打 加 ⅝ 茶匙 奶油 的 鞑靼

¼茶匙小苏打加⅝茶匙塔塔粉

['bʌtər] [wʌn] [kʌp] [wʌn] [kʌp] ['mɑ:rdʒərən]
BUTTER 1 cup 1 cup margarine
黄油 1 杯子 1 杯子 人造黄油

黄油 1 杯 人造黄油 1 杯

⅞ [tu:; tə] [wʌn] [kʌp] [haɪ'drɑ:dʒəneɪtɪd] [fæt] [plʌs] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅞ to 1 cup hydrogenated fat plus ½ teaspoon salt
⅞ 到 1 杯子 氢化 胖的 加 ½ 茶匙 盐

⅞ 至 1 杯氢化脂肪加 ½ 茶匙盐

⅞ [kʌp] [lɑ:rd] [plʌs] ½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅞ cup lard plus ½ teaspoon salt
⅞ 杯子 猪油 加 ½ 茶匙 盐

⅞ 杯猪油加 ½ 茶匙盐

['tʃɔ:klət] [wʌn] [skwer] [ˌʌn'swi:tnd] [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['koʊkoʊ] [plʌs] [wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
CHOCOLATE 1 square unsweetened 3 tablespoons cocoa plus 1 tablespoon shortening
巧克力 1 正方形 无糖 3 汤匙 可可 加 1 汤匙 缩短

巧克力：1块无糖巧克力，3汤匙可可粉加1汤匙起酥油

['kɔ:rnstɑ:rtʃ]
CORNSTARCH
玉米淀粉

玉米淀粉

([fɔ:r; fər] ['θɪkənɪŋ]) [wʌn] ['teɪblspu:n] [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊər] ([ə'prɑ:ks] .) [ɔ:r][fɔ:r] ['ti:spu:n]
(for thickening) 1 tablespoon 2 tablespoons flour (approx .) or 4 teaspoons
(为了 增稠) 1 汤匙 2 汤匙 面粉 (大约 .) 或者 4 茶匙
[kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [ˌtæpi'oʊkə]
quick - cooking tapioca
快的 - 烹饪 木薯

（用于增稠）1汤匙或2汤匙面粉（约）或4茶匙速溶木薯粉

[kɔ:rn] ['sɪrəp; 'serəp] [wʌn] [kʌp] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] [plʌs] ¼ [kʌp] ['lɪkwɪd] ([æz; əz] [rɪ'pleɪsmənt] [fɔ:r; fər] ½
CORN SIRUP 1 cup 1 cup sugar plus ¼ cup liquid (as replacement for ½
玉米 糖浆 1 杯子 1 杯子 糖 加 ¼ 杯子 液体 (作为 替代品 为了 ½
[ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] ['resəpi])
of sugar in recipe)
的 糖 在 食谱)

玉米糖浆 1 杯，1 杯糖加 ¼ 杯液体（代替食谱中 ½ 杯糖）

[kri:m] [wʌn] [kʌp] ['kɔ:fi] [kri:m] (- % [mɪlk] [fæt]) [θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər] [plʌs] ⅞ [kʌp] [mɪlk]
CREAM 1 cup coffee cream (20 % milk fat) 3 tablespoons butter plus ⅞ cup milk
奶油 1 杯子 咖啡 奶油 (- % 牛奶 胖的) 3 汤匙 黄油 加 ⅞ 杯子 牛奶

奶油：1 杯咖啡奶油（20% 乳脂含量），3 汤匙黄油加 ⅞ 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kri:m] (- % [mɪlk] [fæt]) ⅓ [kʌp] ['bʌtər] [plʌs] ¾ [kʌp] [mɪlk]
1 cup heavy cream (40 % milk fat) ⅓ cup butter plus ¾ cup milk
1 杯子 重的 奶油 (- % 牛奶 胖的) ⅓ 杯子 黄油 加 ¾ 杯子 牛奶

杯浓奶油（40% 乳脂含量）+ ⅓ 杯黄油 + ¾ 杯牛奶

[egz] [wʌn] [hoʊl] [eg] [ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk]
EGGS **1** **whole** **egg** **2** **egg** **yolks**
鸡蛋 1 所有的 蛋 2 蛋 蛋黄

鸡蛋：1个全蛋，2个蛋黄

['flaʊər] ([fɔːr; fər] ['θɪkənɪŋ]) [wʌn] ['teɪblspuːn] ½ ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
FLOUR **(** **for** **thickening** **)** **1** **tablespoon** **½** **tablespoon** **cornstarch**
面粉 (为了 增稠) 1 汤匙 ½ 汤匙 玉米淀粉

面粉（用于增稠）1汤匙，玉米淀粉½汤匙

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] [ˌtæpiˈoʊkə]
2 **teaspoons** **quick** **-** **cooking** **tapioca**
2 茶匙 快的 - 烹饪 木薯

2茶匙速溶木薯粉

['flaʊər] (['sɪftɪd]) [wʌn] [kʌp] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] [wʌn] [kʌp] [plʌs] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [keɪk] ['flaʊər]
FLOUR **(** **sifted** **)** **1** **cup** **all** **-** **purpose** **1** **cup** **plus** **2** **tablespoons** **cake** **flour**
面粉 (筛过的) 1 杯子 全部 - 目的 1 杯子 加 2 汤匙 蛋糕 面粉

面粉（过筛）1杯 普通面粉 1杯加2汤匙 蛋糕粉

[wʌn] [kʌp] [keɪk] ['flaʊər] ⅞ [kʌp] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
1 **cup** **cake** **flour** **⅞** **cup** **all** **-** **purpose** **flour**
1 杯子 蛋糕 面粉 ⅞ 杯子 全部 - 目的 面粉

杯蛋糕粉，⅞ 杯普通面粉

[hɜːrb] [wʌn] ['teɪblspuːn] [freʃ] [wʌn] ['tiːspuːn] [draɪd]
HERBS **1** **tablespoon** **fresh** **1** **teaspoon** **dried**
草药 1 汤匙 新鲜的 1 茶匙 干燥

香草：1汤匙新鲜香草，1茶匙干香草

['hʌni] [wʌn] [kʌp] [wʌn] [tuː; tə] 1¼ [kʌps] ['ʃʊgər] [plʌs] ¼ [kʌp] ['lɪkwɪd]
HONEY **1** **cup** **1** **to** **1¼** **cups** **sugar** **plus** **¼** **cup** **liquid**
蜂蜜 1 杯子 1 到 1¼ 杯子 糖 加 ¼ 杯子 液体

蜂蜜 1 杯，糖 1 至 1¼ 杯，另加 ¼ 杯液体

[mɪlk] [wʌn] [kʌp] [freʃ] [mɪlk] [wʌn] [kʌp] [ˌriːˈkɑːnstɪtuːtɪd] [nɑːn] - [fæt] [draɪ] [mɪlk] [plʌs] [ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['bʌtər]
MILK **1** **cup** **fresh** **milk** **1** **cup** **reconstituted** **non** **-** **fat** **dry** **milk** **plus** **2** **teaspoons** **butter**
牛奶 1 杯子 新鲜的 牛奶 1 杯子 重组 非 - 胖的 干燥 牛奶 加 2 茶匙 黄油

牛奶：1杯鲜牛奶，1杯复原脱脂奶粉，另加2茶匙黄油

[wʌn] [kʌp] [hoʊl] [mɪlk] ½ [kʌp] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk] [plʌs] ½ [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **whole** **milk** **½** **cup** **evaporated** **milk** **plus** **½** **cup** **water**
1 杯子 所有的 牛奶 ½ 杯子 蒸发 牛奶 加 ½ 杯子 水

杯全脂牛奶，½ 杯淡奶，加 ½ 杯水

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [mɪlk] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs] [ɔːr] ['vɪnɪgər] [plʌs] [swiːt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [kʌp]
1 **cup** **sour** **milk** **1** **tablespoon** **lemon** **juice** **or** **vinegar** **plus** **sweet** **milk** **to** **make** **1** **cup**
1 杯子 酸的 牛奶 1 汤匙 柠檬 汁 或者 醋 加 甜的 牛奶 到 制作 1 杯子

杯酸奶，1 汤匙柠檬汁或醋，再加上甜牛奶，制成 1 杯

1¾ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv] ['tɑːrtər] [plʌs] [wʌn] [kʌp] [swiːt] [mɪlk]
1¾ **teaspoons** **cream** **of** **tartar** **plus** **1** **cup** **sweet** **milk**
1¾ 茶匙 奶油 的 鞑靼 加 1 杯子 甜的 牛奶

1¾茶匙塔塔粉加1杯甜牛奶

[jiːst] [wʌn] [keɪk] [kəm'prest] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ɔːr][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['æktɪv] [draɪ] [jiːst]
YEAST **1** **cake** **compressed** **1** **package** **or** **2** **teaspoons** **active** **dry** **yeast**
酵母 1 蛋糕 压缩 1 包裹 或者 2 茶匙 积极的 干燥 酵母

酵母：1块压实的酵母饼，1包或2茶匙活性干酵母

[kə'lʌmbiə] [gæs] ['sɪstəm]
COLUMBIA **GAS** **SYSTEM**
哥伦比亚 气体 系统

哥伦比亚天然气系统

[eɪtʃ'ɛs'ɑːr] - -
HSR **-** **67**
高铁 - -

HSR-67

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] , [ɪn'kluːdɪŋ] ['lɪstɪd] [e'retə] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **,** **including** **listed** **errata** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 , 包括 列出 勘误表 .

默默地改正了一些拼写错误，包括列出的勘误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神